

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln**

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 39. Brühe von Hammel-oder Kalbfleisch zu Tunken.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-11242**

## Regula 39.

Brühe von Hammel- oder Kalbfleisch zu  
Tunken.

Es ist bey Reg. 19. angezeigt, wie man sich ohne besondere Unkosten bey vorkommender Gelegenheit ein wenig kräftige Suppe oder Brühe zu Tunken verschaffen könne, so kann man auch nach dieser Regel, wenn man ein wenig Brühe oder Kraftsuppe bedarf, nur ein paar Scheiben schier Hammel- oder Kalbfleisch, oder ein paar Scheiben schier Ochsenfleisch, was man haben kann, mit ein paar Scheiben von Schinken in eine kleine Casseroll thun, nebst ein paar ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern und solches auf gelindem Feuer ganz braun einschwichen lassen, als wie man nach Reg. 13. sonst eine Brühe macht, hat man denn gar keine frische Fleischsuppe, so gieße man ein wenig kochend Wasser darauf und lasse es damit ein wenig kochen, denn durch einen kleinen Sieb gegossen, so kann man es zu Tunken gebrauchen, wie man will.

Und will man eine kleine Coullige oder sämige Kraftsuppe davon haben, so läßt man es nicht gar zu hochbraun einschwichen, und streuet ein wenig Mehl darüber, kurz aber vorher, ehe man das Masse darauf gießt, solches noch ein wenig zusammen durchbraten lassen, denn Suppe oder ein wenig kochend Wasser daran gegossen, damit durchgekocht und denn durch einen kleinen Sieb gestrichen, so hat man gleich eine kleine Coullige oder kräftige Brühe, man drücke bey'm Anrich-

ten ein wenig Citronsaft davein, und hat man einige Ingredientien oder feine Sachen, als Morcheln, Trüffeln, Champion u. dgl. so kann man solche mit daran thun, und gebrauchen wozu man will.

## Regula 40.

## Schinken = Coulis.

Man nehme ein paar Scheiben von geräucher-tem Schinken, und so es gar zu salzig ist, so thue man es vorher ein wenig ins Wasser, denn klein gehackt mit ein wenig rohem oder gekochten Fleische, was man nur hat oder haben kann, ein Rundstück in Wasser geweicht und wieder ausgedrückt, ein oder zwey hart gekochte Eyer, das alles zusammen in einem Mörser ganz klein gestoßen, denn ein wenig braunes Mehl gemacht mit Zwiebeln und Lorbeerblättern, das Gestoßene davein gethan und über dem Feuer wohl durchgerührt und durchgebraten, denn eine gute Fleischsuppe, wo kein Salz in ist, oder in Mangel deren kochend Wasser darauf gegossen, Fleischsuppe ist allezeit am besten, denn solches wohl durchgekocht, und durch einen kleinen Sieb oder ein Haartuch gestrichen, welches letzte allezeit besser ist, es kostet aber ein wenig mehr Mühe, und also hat man denn auch hievon eine schöne Coulis oder Kraftsuppe, welche man sich mit Nutzen bedienen kann, wozu man will.

## Regula 41.

## Englische Sose.

Man nehme ein gut Stück ausgewaschener  
Butter,