

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 41. Englische Sose.

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

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,

Butter, und einen kleinen Löffel voll Mehl, solches zusammen durchgeknetet, denn ein paar Anschowis, einige Cappers, Scharlotten, blanchirten oder einmal aufgekochten Petersillie, alles klein gehackt, auch Citronschalen und Lorbeerblätter, alles zu dem Mehle und Butter hinein geknetet, und denn mit einer guten Brühe zu einer sämigen Sose abgerührt, und wenn es abgerührt ist, so macht man einige hart gekochte Eyerdotter in kleine Stücken, und thut solche auch in die Sose, oder streuet sie beym Anrichten über, so ist es recht. Man giebt diese Sose über gebratene Kapauen, junge Hünen, Kalbsbraten, und alles, was man will, denn streuet man auch in feine Würfeln geschnittenes gebraten Brodt darüber, auch ein paar Scheiben Schinken, erstlich ein wenig gebraten, und denn auch in ganz feine Würfel geschnitten, und übergestreuet.

Regula 42.

Weißer Sose unterm Braten, es sey Kalbsbraten, Lammsbraten, Hünen, Enten, und was es wolle.

Man nehme einige Anschowis oder Sardellen, solche von den Gräten abgemacht, und mit einer Zwiebel und einem kleinen Stückchen Butter ganz fein gehackt, denn ein Stückchen ausgewaschener Butter in eine Casseroll oder eiserne Pfanne gethan, nebst ein wenig Mehl und den gehackten Anschowis, solches zusammen durchgeknetet, und auch ein wenig Pfeffer und geriebenen Muskat daran, und denn mit einer guten Fleischsuppe zu einer sämigen Sose abgerührt, zuletzt etwas viel Citronsaft daran