

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 42. Weiße Sose unterm Braten, es sey Kalbsbraten, Lammsbraten, Hünen, Enten, und was es wolle.

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

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, Lammbraten, 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

daran gedrückt, auch eine Citron in Würfeln geschnitten, und dazu gethan, so ist es eine recht schöne Sose, nach einem hohen Gout. Man kann die Sose unterm Braten oder auch überher geben, über einem Rinderbraten ist sie auch sehr schön. Auch kann man gebraten Brodt überstreuen.

Wer keine Sardellen haben kann, der nehme ein Stück guten Hering, er thut in dieser Sache dasselbe.

Regula 43. Spanische Sose.

Man nehme 5 bis 6 Sardellen, und hacke sie klein mit einem Stückchen ausgewaschener Butter, und thue sie in eine kleine Casseroll mit ein wenig klein geschnittenem Schinken, klein gehackten Scharloten und etwas weißer Baumöl, solches zusammen etwas braun schwizen lassen, denn etwas Coulis oder sämige Kraftsuppe darauf gegeben, kann man aber deren nicht haben, so streuet man ein wenig Mehl darüber und läßt es damit schwizen, und denn darauf gegossen, was man hat, solches wohl durchkochen lassen und denn durch einen kleinen Sieb oder Haartuch gestrichen, denn ein wenig Champagner-Wein, Citronsaft und Champion daran, noch einmal zusammen durchgekocht, so ist sie recht und eine gute Sose, die man sich auch machen kann, wobey und worüber man will.

Regula 44. Böfferradt-Sose.

Man nehme etwas Knoblauch, Zwiebeln, Basilicum und Lorbeerblätter, solches ein wenig zusammen durchgehackt, denn mit etwas Butter auf dem Feuer ein wenig abgeschwigt, denn etwas
guten