

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 43. Spanische Sose.

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

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, wobei 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