

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 45. Sose-Hage.

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

guten Eßig darauf und ein wenig damit durchge-
kocht, denn etwas sämige Coulis darauf, oder im
Mangel deren muß man im Anfange bey dem Ab-
schwizen ein wenig Mehl daran thun, und hernach
das beste darauf gießen, was man haben kann,
wenn es ein wenig gekocht, so streicht man es durch
einen kleinen Sieb oder Haartuch, und denn mit
Citron = Saft und einem Stückchen frischer Butter
nach Reg. 5. ablegiret und sämig gemacht, so ist
sie recht.

Regula 45.

Sose = Sage.

Man mache ein wenig gelbbraun Mehl mit fein
gehackten Zwiebeln oder Scharlotten nach Reg. 16.
und thue denn auch darein ein Bouquet oder ein klei-
nes Bündchen feiner Kräuter, als Thymian, Basili-
cum, Petersillie und Lorbeerblätter, Cappers, Trüf-
feln, kleine eingemachte Augurken, oder frische Au-
gurken in Würfeln geschnitten, abgeschälte Oliven
und Sardellen, denn ein wenig Schü und Wein
darüber gegeben, und damit durchkochen lassen,
zuletzt Citron = Saft daran gedrückt, so ist es recht.
Man kann alle obige Sachen ganz darein thun,
oder gröblich klein hacken, wie man will.

Regula 46.

Sauce blanche auf eine andere Art, als bey
Regula 22.

Man nehme ein Stück ausgewaschener Butter,
einen Löffel voll Mehl, solches erstlich durchgekne-
tet, denn 4 bis 5 Eyer = Dotter, ein paar gehackte
Sardellen