

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 48. Stahl-Sose.

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

Sardellen, ein Bouquet von feinen Kräutern, wie zu der obigen Sose, alles wohl mit der Butter, den Eiern und dem Mehle durch einander geknetet, und denn mit Fleisch = Suppe, Wein und Wein = Eßig zu einer sämigen Sose abgerührt, zuletzt Citronsaft und hart gekochte Eier = Dotter in Würfeln geschnitten, daran gethan, so ist sie recht. Man kann sie gleichfalls gebrauchen, wozu man will.

Regula 47.

Sauce a la Reine.

Man lasse ein Stückchen Butter recht gelbbraun werden, und thue denn eine Hand voll abgeblättern oder gröblich gehackten Petersillie darein, denn etwas Coullige oder sämige Kraftsuppe, Wein = Eßig und gehackte Sardellen auch daran gethan, und denn ein wenig zusammen durchkochen lassen, so ist sie recht und gut, und zu allen zu gebrauchen; Insonderheit aber über oder unter gebratene Sachen, als Grillade, Coutletten, auch zu allen andern Braten, wie auch zu gebratenen Fischen.

Regula 48.

Stahl = Sose.

Wird eben so gemacht als die vorige, aber anstatt Petersillie muß man Suppen = Kräuter, als Kerbel, Sauerampfer und dergleichen nehmen.

Regula 49.

Polnische = Brühe.

Man nehme ein gutes Theil Sardellen oder Anschowis,