

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 49. Polnische-Brühe.

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,

schowis, solche abgewaschen und ein wenig ausgewässert, denn nur mit den Gräten und einem Stückchen frisch ausgewaschener Butter klein gehackt, denn in eine Casserolle gethan, nebst etwas Fleischsuppe, Rhein-Wein, Zwiebeln, etliche Petersilien-Wurzeln, etwas geriebenen Semmel, alles wohl zusammen gekocht und durchgestrichen, denn ein klein Stückchen frischer Butter mit kleingehackten Scharlotten ein wenig durchschwitzen lassen, und denn die durchgestrichene Brühe darauf gegeben, ist sie nicht sämig genug, so kann man noch ein wenig gerieben Brodt dazu thun, und damit durchkochen lassen, so ist sie recht und gut.

Regula 50.

Sauce - Remolade.

Man nehme Zwiebeln, Petersillie, reingemachte Sardellen und Cappers, solches alles klein gehackt und mit geriebenem Muskat, ein ganz wenig gestoßenen Pfeffer, weißen Baumöl, Weinessig, einen Löffel voll Senf, und so es nöthig seyn möchte, auch ein wenig Salz, in ein Rünchen zusammen gerührt, so ist sie recht und eine schöne Sose, nach einem hohen Gout. Man kann sie zu Braten, Coutletten, und Grillade von allerhand Fleisch und Fischen geben.

Regula 51.

Sauce a la Daube.

Wenn man etwas a la Daube abkocht, wovon hernach eine Regel folget, und man solches kalt geben will, so macht man folgende Sose dabey, nämlich, man nehme einige rein gemachte Anschowis,