

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 91. Spargel zu kochen.

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

und von den Stengeln abstreifen, denn rein gewaschen, das Wasser rein ausgedrückt und denn ein paar mal durchgehakt, hernach nebst einem Stückchen Butter in einen Topf gethan, zugedeckt und auf gelindem Kohlfeuer in seiner eigenen Brühe gar geschwitzt, und sollte alsdenn allzu viel Masses darauf seyn, so gießt man etwas ab, und verwahrt es, denn ein Stück ausgewaschener Butter in ein wenig Mehl umgekehrt, Zucker, ein wenig Salz und Muskatblumen, auch so man will, Corinten, dieses alles wohl zusammen durchgerührt, und durchgestoßet, und so alsdann etwas nasses daran fehlt, so kann man von der Sauerampfersuppe wieder ein wenig zugießen, und zuletzt mit ein paar Eyerdottern und ein paar Löffel voll süßem Rohm abgerührt und sämig gemacht, so wird der Sauerampfer recht gut seyn. Man kann ihn mit hart gekochten, in Stücken geschnittenen Eyern überher zierlich belegen, und auch garniren, womit man will.

Regula 91.

Spargel zu kochen.

Den Spargel muß man auf den dicken Enden erstlich ein wenig abschrapen, ins Wasser legen und wohl abwaschen, denn die dicken Ende bey Händenvoll zusammen genommen, daß dieselben alle gleich an einander sind, denn fest zusammen gebunden und die Enden eben geschnitten, und denn mit kochendem Wasser und ein wenig Salz zu Feuer gebracht und gar kochen lassen: man muß aber ja zusehen, daß sie an den zarten Enden
oder

oder Köpfen nicht allzu mürbe werden, sonst geht der beste Geschmack davon; wenn sie gar sind, so nimmt man sie heraus und deckt sie zu, und wenn man anrichtet, so legt man sie bey Bunden rundherum in die Schüssel, und die dicken Enden auswärts gekehrt, denn los geschnitten und ein wenig von einander gerückt, denn eine gute aufgezoogene Butter gemacht, nach Reg. 32. und solche darüber gegeben, und denn Muskat übergerieben, so ist es recht. Man kann auch eine Wein-Sose darüber machen, nämlich gerieben Brodt, Wein, ein wenig Wasser, Butter, Zucker, Muskatblumen, dieses zusammen durchgekocht, und zuletzt mit ein paar Eyerdottern umgerührt, so ist die Sose recht. Man braucht die Sose auch über Artischocken.

Regula 92.

Artischocken zu kochen.

Die Artischocken muß man unten beym Stengel kurz abschneiden, und die kurzen harten Blätter sauber abpußen, und oben das Spitze und rundherum von den niedrigen Blättern das Scharfe wohl abmachen, und eine Weile ins Wasser legen, denn in kochendem Wasser, nebst ein wenig Salz, zum Feuer gebracht und gar gekocht, denn heraus genommen und auf eine Schüssel gestülpet, daß sie auslecken, dabey aber wohl zugedeckt, daß sie heiß bleiben, denn kann man sie auf eine Schüssel setzen, auch kann man das Kraut, so inwendig an dem Stuhl sitzt, behende heraus nehmen, und denn eine Wein-Sose, wie vorher, zu den Spargeln