

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 92. Artischocken zu kochen.

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

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 bey dem Stengel kurz abschneiden, und die kurzen harten Blätter sauber abputzen, 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

geln dazu gemacht. Auch kann man sie mit jungen grünen Erbsen geben. Die Erbsen werden nur so naturell gekocht, als kurz hernach folget, nur ein wenig längere Sose daran gemacht und denn über die Artischocken gegeben, ist auch recht gut.

Regula 93.

Junge grüne Erbsen.

Die ausgemachten jungen grünen Erbsen kocht man nicht besser, als daß man sie, wenn sie abgewaschen sind, nebst einem guten Stücke ausgewaschener Butter und einem guten Bunde feil zusammengebundener Petersillie in ein Geschirr thut und verdeckt auf gelindem Feuer in ihrer eigenen Brühe gar schwißen läßt, und nur zuweilen umschüttelt; und so die Brühe allzu kurz abgeht, daß die Butter klar darauf wird, so kann man nur ein paar Löffel voll Wasser dazu gießen, und zuletzt noch ein Stückchen frischer Butter in ein wenig Mehl umgekehrt und damit durchgesiebet, daß sie sich ein wenig legiren oder samig werden, denn nur nach Nothdurft ein wenig gesalzen, so werden sie recht und gut, und kann man sie sodann als ein besonderes Gericht geben, oder sonst gebrauchen, wie man will.

Regula 94.

Junge Bohnen.

Wenn die jungen Bohnen ausgemacht sind, so muß man oben den Kamm von den Köpfen abmachen, sie werden sonst bitter darnach, denn abgewaschen und in kochendem Wasser mit ein wenig Salz zum Feuer gebracht und damit gar gekocht,
denn