

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 95. Grüne türkische Bohnen.

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

denn das Wasser, welches insgemein schwarz ist, rein abgegossen, ein gut Stück ausgewaschener Butter, feingehackte Petersillie und ein wenig Kölln, gehöriges Salz und ganz wenig Pfeffer daran, und damit durchgestofet, so werden sie recht und gut. Man kann sie geben und garniren, womit und wobey man will.

Regula 95.

Grüne türkische Bohnen.

Wenn man die jungen türkischen Bohnen recht delicat machen will, so muß man auf beyden Seiten die Haut ganz dünn abschneiden und nicht abziehen, denn bey dem Abziehen bleibt noch immer etwas von der Haut sitzen, denn so muß man sie länglicht und ganz fein schneiden, in kochenden Wasser nebst ein wenig Salz zum Feuer bringen, und gar kochen lassen, daß sie recht mürbe sind, denn das Wasser rein abgegossen und mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, ganz wenigem Mehle, daß es nur nicht wässerig ist, feingehackter Petersillie wohl durchgestofet, wie die Erbsen, und so es nöthig thut, so kann man ein paar Löffel voll kalt Wasser dazu gießen, so kläret es nicht und werden sodann recht gut.

Regula 96.

Weiße ausgemachte trockene türkische Bohnen.

Diese Bohnen muß man erstlich wohl verlesen, rein abwaschen und denn mit einem guten Theile kochenden oder kalten Wassers zu Feuer gebracht und also darin ganz mürbe gekocht, denn das