

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 97. Erd-Aepfeln.

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

Wasser rein abgegossen und mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, feingehackter Petersilie, ein wenig Pfeffer und ein wenig Rindfleischsuppe oder süßen Rohm abgestofet, so sind sie recht. Item: Linsen und graue Erbsen werden auch also gemacht, aber nicht mit Rohm, sondern mit Rindfleischsuppe, oder in Mangel deren ein paar Löffel voll Wasser und etwas vieler Butter.

Regula 97.

Erd = Äpfeln.

Die Erd = Äpfel muß man vorher abwaschen und sauber abschälen, denn mit ein wenig Salz und Wasser abkochen, sie werden aber geschwind mürbe, daher muß man sich wohl vorsehen, denn das Wasser rein abgegossen und die Erd = Äpfel in eine breite Pfanne oder nur auf eine etwas tiefe Schüssel gethan, mit einem Stücke Butter, ein wenig süßem Rohm, gestoßenen Zwieback, ein wenig Salz und Muskatblumen durchgestofet, so sind sie recht und gut.

Regula 98.

Erdoßeln und Tertoffeln.

Dieselben werden eben so rein gemacht und abgekocht als die Erd = Äpfel, und weil sie etwas härter und trockener sind, so müssen sie auch ein wenig länger kochen, sie können zwar auch, wie vorher die Erd = Äpfel, mit Rohm gestofet werden, aber am meisten geschieht es mit einem guten Stücke Butter, und, so man es hat, Rindfleischsuppe.

Regula