

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 101. Stachelbeeren zu kochen.

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

sie denen märkischen Rüben etwas ähnlich werden, die ordinären Rüben aber muß man wegen der Bitterkeit vorher in Wasser einmal aufkochen lassen, auch zulezt ein wenig ganz feingehackte Petersilie mit daran thun, wie auch an den gelben Wurzeln, aber nicht an die märkischen Rüben.

## Regula 100.

Ein Gemüse von ordinären Rüben, wie auch von gelben Wurzeln.

Die Rüben oder Wurzeln muß man erstlich so ganz kochen, so behalten sie ihre Süßigkeit, denn abkühlen lassen, und auf einer Reibe klein reiben, solches denn in eine Casserolle oder steinerne Pfanne, nebst etwas Butter in Mehl umgekehrt, süßem Rohm, Salz, Muskatblumen, ein wenig Pfeffer, gethan, solches auf dem Feuer abgerührt, so ist es recht. Man kann es auch oben braun machen, wie den Kohl bey Reg. 81. Es ist zwar ein sehr geringes, aber bey einer Carbonade, einer Bratwurst, Rindfleisch und dergleichen zu geben, recht gut.

## Regula 101.

Stachelbeeren zu kochen.

Von den Stachelbeeren muß man die Stengel und Blüte abmachen, denn in kochendem Wasser ein wenig abrühren, daß sie nur eben die Farbe verlieren, aber ja nicht mit dem Wasser kochen lassen, sonst zerbrechen und vermüsen sie zu sehr, denn auf einen Durchschlag gegossen, daß sie ablecken, hernach in eine breite eiserne Pfanne oder verzinnte Casseroll gethan, nebst einem guten Theile Zucker,  
ein

ein paar Löffel voll Wein, ein Stückchen Butter, und wer da will, auch gestoßenen Zimmet und ganz fein gehackte Citronschalen, solches zusammen auf gelindes Kohlfeuer gesetzt und ein wenig durchschwizen lassen, und zuletzt ein paar Eyerdotter mit ganz wenig Wasser, oder so auf den Stachelbeeren etwas Nasses übrig ist, klein geschlagen, und dieselben damit ablegiret oder sämig gemacht, man muß ein wenig behende damit umgehen, daß sie nicht zerbrechen, so sind sie recht und gut bey allerhand Braten, und wobey man sonst will, zu geben. Auch kann man ein wenig braun Mehl machen, ein wenig Wein und Wasser daran, nebst Zucker, so viel als nöthig thut, auch Zimmet und Citronschalen, solches zusammen durchgekocht, und denn die abgebrüheten Stachelbeeren darein gethan, und auf gelindem Feuer ein wenig durchgekocht, so sind sie auch recht. Auch kann man eine gelbe Brühe machen, nämlich etwas ausgewaschene Butter, ein wenig Mehl und ein paar Eyerdotter zusammen durchgeknetet, auch Zimmet und Citronschalen darein, und etwas viel Zucker, solches mit halb Wein und Wasser abgerührt, und denn die abgebrüheten Stachelbeeren auch dazu hinein gethan, denn zugedeckt und auf Kohlfeuer ein wenig durchziehen lassen, so sind sie auch recht schön.

## Regula 102.

## Stachelbeeren einzumachen.

Dazu muß man Stachelbeeren nehmen, die nur halb reif sind, und wie vorher gemeldet, rein gemacht,