

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 112. Grüne Petersillie einzumachen.

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

man auch Austern, Krebse und Muscheln dazu bekommen kann.

Regula II2.

Grüne Petersillie einzumachen.

Wenn im Herbst die Petersillie noch gut und kräftig ist, so muß man ein gutes Theil, so viel man ohngefähr den Winter über nöthig hat, aufnehmen, sauber abpflücken, rein waschen und ganz klein hacken, denn nimmt man ein gutes Theil Butter, läßt selbige heiß werden, denn gehackte Petersillie dahinein gethan, und ein wenig zusammen durchgebraten, alsdenn hingesezt, und einige Tage stehen lassen, hernach mit einem Löffel ausgestochen in ein ander Geschirr, und wenn man unten auf den Grund kommt, so wird sich finden, daß etwas Masses darunter ist, solches muß man rein ablaufen lassen, denn wenn solches darunter bliebe, so würde es darnach verderben, denn schmelzet man es nur eben wieder zusammen, und sezet es hin, so kann es dauren, und wenn man die Petersillie gebrauchen will, so nimmt man nur mit Butter und all so viel heraus, und thut es zusammen daran, wo man es an haben will, ist recht schön. Und so kann man auch andere Kräuter mehr einmachen, welche man will und verlangenet.



Regula 114.

Suppe a la Reyne, oder Suppe mit einer
weißen Mandel-Coullige.

Man nimmt einige Rundstücke, nachdem man viel oder wenig Suppe gebraucht, von solchen die braune Kruste ganz dünn abgeschnitten, und denn das Brodt in 4 oder 6 Stücken geschnitten, in einen Topf oder verzinnten Kessel gethan, nebst einigen Petersillien-Wurzeln, ein oder zwey weißen und gelben Wurzeln, alles kreuzweis eingeschnitten, denn recht gute und kräftige Fleischsuppe darauf gegeben, und damit gekocht, bis daß das Brodt ganz verkocht, und die Suppe etwas sämig ist; denn ein Viertel oder ein halb Pfund ganz fein wie einen Teig gestosene Mandeln, auch, so man es hat, ein wenig Kalbs- oder Hünnerbraten, ein paar hart gekochte Eyerdotter, solches erstlich klein gehackt, und hernach wie einen Teig gestoßen, solches alles zu der Suppe gethan, und darinn wohl durch einander gerührt, denn muß es mit den Mandeln nicht kochen, sondern nur etwas gegen das Feuer stehen, denn durch ein Haartuch oder feinen Sieb gestrichen, alles, was man durchbringen kann, daß es eine fette weiße sämige Suppe wird, denn mit Salz recht gemacht, und, wem es beliebet, ein wenig Muskatblumen darein gethan, und bis zum Anrichten gegen das Feuer gestellet, daß es kochend heiß bleibet, aber kochen muß es nicht, sonst wird es etwas käsig und unansehnlich. Wenn man denn anrichten will, so mitonniret man das Brodt nach voriger Regel, und denn so kann man in die