

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 113. Vom Mitonniren.

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



Dritte Abtheilung.

Von Suppen.

Regula 113.

Vom Mitonniren.

Weil in dieser dritten Abtheilung von lauter Suppen gehandelt wird, so will ich nur vorher anzeigen, was Mitonniren ist und heißet, weil solches fast bey allen Suppen vorkommt, und aus folgendem bestehet: Wenn man eine Suppe verfertigt hat, und bald anrichten will, so legt man Brodt in die Schüssel, wo die Suppe ein soll, entweder geröstete Semmelscheiben, oder Krüsten von geraspeltem Brodte, oder nach Beschaffenheit ein ganz geraspeltes Brodt; wenn man ein ganzes Brodt einlegt, so muß man erstlich ein kleines Loch machen, und etwas von den Krümen heraus nehmen, denn gießet man gute kräftige klare Suppen darauf, ganz fochend heiß, und setzt es denn mit einem niedrigen Dreyfuß auf Kohlen, oder auf ein Feuerfaß, mit einer andern Schüssel zugedeckt, und ein wenig langsam einziehen und einfochen lassen, und hernach die Suppe darüber gegeben, und solches heißet denn das Brodt vorher mitonniren; wenn man aber die Suppe in einer Porcellain-Kumme anrichten will, welche man nicht aufs Feuer setzen kann, so legt man das Brodt darein, und gießt die klare Suppe fochend heiß darauf, denn gleich zugedeckt, und gegen das Feuer gesetzt, und also mitonniren und einziehen lassen.

Regula

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