

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 II4.

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
Krüste 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 ge-
kocht, bis daß das Brodt ganz verkocht, und die Sup-
pe 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 Hünnerbra-
ten, 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 Man-
deln nicht kochen, sondern nur etwas gegen das Feuer
stehen, denn durch ein Haartuch oder feinen Sieb ge-
strichen, alles, was man durchbringen kann, daß es
eine fette weiße sämige Suppe wird, denn mit Salz
recht gemacht, und, wem es beliebet, ein wenig Mus-
katenblumen darein gethan, und bis zum Anrichten
gegen das Feuer gestellet, daß es kochend heiß blei-
bet, 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