

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 115. Krebs-Suppe.

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

Suppe legen, was man will, entweder Hünner, Ruchlein, einen Kalbsknochen, einen Markknochen, oder einen farcirten Kalbsknochen, so mache man nur ein wenig Farce nach Reg. 8. und schlage solche um einen Kalbsknochen, oder mache es sonst in eine Figur, wie man will, denn oben sein glatt gemacht, und mit einem Messer eingefärbt, in einer Tortenpfanne gebacken, alsdenn in die Schüssel gelegt und also angerichtet, so hat man eine schöne Suppe.

Regula 115.

Krebs = Suppe.

Man verfertiget eine gute Krebs = Coullige nach Reg. 12. Von den Krebsköpfen kann man einige füllen, gar kochen und zu der Coullige thun, und so man sonst noch einige feine Sachen hat, so kann man solche auch dazu thun, man muß auch diese Coullige, nachdem sie durchgestrichen ist, nicht wieder kochen lassen, sondern, wie die vorige, bis zum Anrichten gegen das Feuer kochend heiß halten, so bleibt sie durch und durch roth und schön, sonst aber theilt sie sich auch, und alles Rothe kommt sodann oben. Und was man sonst von Kleinigkeiten, als Zellery = Wurzeln, Peter = sillien = Wurzeln, auch kleine Fleisch = Klümpchen oder sogenannte Fricadellen mit in die Suppe haben will, solches präpariret und kochet man vorher besonders, und thut es zuletzt mit den gefüllten Krebsköpfen in die breite ganz fertig gemachte Coullige oder Krebs = Suppe. Die Krebsköpfe zu füllen, kann man auf folgende Art ein wenig Farce machen,

chen, nämlich, macht das Krebsfleisch aus den großen Scheeren, und thut ein wenig Fische dazu, es ist gleich gut, was es für Fische sind, roh oder gekocht, oder gebraten, aber die Gräten rein heraus gemacht; hat man keine Fische, so nehme man ein wenig schier Kalbfleisch oder von Hünern, roh, gekocht und gebraten, wie man es nur hat und haben kann, solches zusammen fein durch einander gehackt, und denn ferner mit ein wenig abgeriebener Butter, geweichtem Weißbrodt, fein gehackter Petersillie, Citronschalen, Salz, ein wenig Gewürz und ein paar Eyerdottern, oder ein paar weich abgerührte Eyer, wie man alles bey Reg. 8. und 10. ers sehen kann, so fein gehackt, daß es recht delicat wird, und sodann die Köpfe damit gefüllt, ein wenig abgekocht, und zu der Coullige gethan; die Suppe, worin man die Köpfe, Zellery und Petersillienwurzeln, auch junge Erbsen, Fleischklümpchen, und was man darin haben will, vorher abkocht, kann man durch einen Sieb auch zu der Coullige gießen, so viel als es wegen der Sämigkeit leiden kann, daß sie nicht zu dünn wird, die übrige, so noch etwas da ist, kann man durch einen kleinen Sieb in die Suppenschüssel geben, und mit zum Mitonniren gebrauchen, es giebt einen guten Geschmack, und denn so mitonniret man das Brodt nach Reg. 113. Man kann darein legen, was man will, als farcirte Karpfen und Hechte, wie auch farcirte Tauben und dergleichen, denn vollends angerichtet, und die Krebs-Schwänze mit hinein gethan, so wird man eine schöne vortrefliche Suppe haben.

Regula 116.

Eine klare Brühe-Suppe.

Man macht erstlich eine recht gute kräftige und wohlschmeckende braune Brühe nach Reg. 13. und dabey sieht man wohl zu, daß sie ja nicht bitter oder angebrannt wird, und wenn man denn bald anrichten will, so legt man geröstete Semmelscheiben oder geraspelte Brodtkrüsten in die Suppenschüssel, und gießt von der Brühe durch einen kleinen Sieb darauf, mit einer andern Schüssel zugedeckt, und also nach Reg. 113. mitonniren lassen, und wenn man sie denn zur Tafel geben will, so gießt man vollends so viel Brühe durch einen Sieb darauf, als nöthig thut, so ist die Suppe recht. Will man was darein haben, so kann man ein Huhn oder einen Kalbsknochen, oder ein wenig Farce, nach Reg. 7. gemacht, solchen ein wenig länglicht und fern zusammen gerollet, in einen dünnen Tuch gewickelt, mit einem Bindfaden umwunden, und also in Fleischsuppe oder in Brühe ein wenig mitgekocht, nehmen, und denn bey dem Anrichten mit in die Suppe legen, ist recht gut.

Regula 117.

Klare Bouillon-Suppe.

Wenn man ein Stück Rindfleisch kocht, und die Suppe gebrauchen will, so muß man nicht allzuviel Masses oder Wasser daran gießen, damit die Suppe kräftig und gut wird, und denn so macht man auch ein gut Bund Kraut, als Zelleren, Borre, Petersillien-Kraut, solches fest zusammen gebunden, und daran gethan, auch Petersillien-