

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 116. Eine klare Brüh-Suppe.

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

## 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-