

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 117. Klare Bouillon-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-

lienwurzeln, und 2 bis 3 gelbe Wurzeln, ein wenig Salz, und wem es beliebt, ein paar Stück platt geschlagenen Ingber daran, und sodann gekocht; wenn denn die Suppe recht kräftig und gut ist, so gießt man so viel ab durch einen Sieb in einen Topf, als man zur Suppe nöthig hat, und setzt es so lange gegen das Feuer, daß es kochend heiß bleibt, und denn so kann man kochend Wasser wieder auf das Fleisch gießen, so viel als nöthig thut, und damit vollends gar gekocht; wenn man anrichten will, so thut man geröstete Semmelscheiben in die Schüssel, und gießt die klare Suppe ganz kochend heiß darauf, und denn zur Tafel gegeben; wer da will, der kann ein wenig Muskat überreiben, so ist es recht und gut.

Regula 118.

Suppe von Enten mit märkischen Rüben.
Item: Hammelkeul und Brust auch also.

Wenn die Enten vorher nach Reg. 1. sauber rein gemacht und zum Kochen präpariret sind, so werden sie auf der Brust ein wenig braun geschmohret, denn in einen Topf gethan, und kochend Wasser darauf gegossen; hat man aber Fleischsuppe, so ist es so viel besser, denn auch ein gut Bund Kraut, als Zellery, Borree und Petersillie, solches fest zusammen gebunden, und nebst ein wenig Salz daran gethan, und also gar gekocht, man muß aber nicht mehr Wasser darauf gießen, als man nur eben zur Suppe nöthig hat, damit sie kräftig und gut wird; so man einen Markknochen oder sonst ein Stückchen Fleisch dazu thun kann, so ist solches