

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 119. Suppe von Enten mit Savoyen-Kohl.

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

solches sehr gut, die märkischen Rüben kann man in Striemeln oder auch in Würfeln schneiden, auch, so sie klein sind, kann man sie nach Belieben ganz lassen, und denn nach Reg. 99. braun abgemacht, es muß aber etwas längere sämige Suppe darauf gemacht werden, als wenn sie sonst über Fleisch oder Fische sollen; kann man keine Brühe haben, so muß man von der Enten = Suppe darauf geben, es geht solches auch an, wenn man nur dahin siehet, daß die Suppe kräftig und gut ist. Wenn denn alles so weit fertig und gut gemacht ist, so mitonniret man geröstete Semmelscheiben nach Reg. 113. in einer Suppenschüssel mit der klaren Enten = Suppe, richtet die Enten darauf an, und die Rüben mit der Suppe darüber gegeben, so ist die Suppe recht und gut. Wenn man keine märkische Rüben haben kann, so kann man es mit andern Rüben auch also machen, die Mayrüben aber, welche insgemein eine Bitterkeit an sich haben, muß man, wenn sie klein geschnitten sind, vorher blanchiren, oder in Wasser einmal aufkochen lassen, wieder getrocknet, und denn, wie vorher, gemacht, und eben so verfähret man in allen Stücken, wenn man diese Suppe mit einer Hammelkeule oder einer Hammelbrust machet.

Regula 119.

Suppe von Enten mit Savoyen = Kohl.
Item: eine Gans, Tauben, Hammel = Keul
und Brust auch also.

Die Enten, oder was es sonst seyn soll, wird eben so zum Feuer gebracht und gekocht, als die vorherge-

hergehende Suppe, denn so muß man ein Stück frisch geräucherten Bauchspecks erstlich blanchiren, sauber abschrapen und abputzen, und solches auch dabey thun, denn nimmt man ein paar Köpfe guten festen Savoyenkohl, oder so viel, als man nach Proportion der Suppen bedarf, schneidet ihn in 4 Theile oder Stücke, denn mit ein wenig Salz in kochendem Wasser zum Feuer gebracht, und ein wenig über halb gar gekocht, denn heraus genommen, abgekühlet, und das Wasser rein ausgedrückt, denn kann man ein wenig braun Mehl machen nach Regula 16. in eine Casseroll, welche dazu groß genug ist, den Kohl ordentlich stückweise darein gelet, und gute Brühe daran gegossen, kann man aber selbige nicht haben, so muß man von der Suppe darauf gießen, so viel, als nöthig thut, und den Kohl darin verdeckt ganz langsam gar kochen lassen. Oder man kann es mit dem Kohl also machen, man lasse ihn nur ein paarmal aufkochen, denn abgekühlet und ausgedrückt, mit einem Bindfaden umwunden, daß er nicht von einander fällt, denn rundherum mit Mehl bestreuet, und in brauner Butter alenthalben ein wenig braun gebacken, denn in eine Casseroll gelegt, und mit guter Brühe oder Suppe, wie schon gemeldet ist, gar gekocht. Wenn man anrichtet, so legt man den Kohl zierlich rund herum in die Schüssel, die Enten, oder was es sonst ist, in die Mitte, das Speck schneidet man in Scheiben, und garniret es um den Rand der Schüssel, denn so giebet man erstlich die Kohlsuppe durch einen Durchschlag darauf, daß das
Krümi

Krümige zurück bleibet, und so es nöthig thut, so kann man ein paar Scheiben geröstet Brodt mit einlegen, und denn vollends so viel Suppe darauf, als nöthig thut, so ist die Suppe recht.

Regula 120.

Leber = Suppe.

Man nimmt eine gekochte Kalbs = Leber, oder, so man nicht viel Suppe gebrauchet, nur ein Stück davon, solches erstlich fein gerieben, denn in einen Topf gethan, und mit etwas Wein wieder gerührt und gerieben, daß es wie ein dünner Brey wird, denn solches durch einen kleinen Tuch oder einen kleinen Sieb gestrichen, und denn mit fein gehackten Citronschalen, Zucker, Zimmet, Corinten, und, so man will, auch ein wenig Saffran durchgekocht, denn mit ein paar Eyerdottern ablegiret oder abgerührt, und mit dem Salze recht gemacht, so ist die Suppe recht.

Man kann sie auch so dick oder so dünn machen, als man sie gerne vermag, und sodann auch in Würfeln geschnittenes und gebratenes Weißbrodt darein thun.

Regula 121.

Hecht = Suppe.

Man nimmt einen mittelmäßigen oder etliche kleine Hechte, wie man sie haben kann, dieselben werden erstlich geschuppt, ausgenommen, in Stücken geschnitten, und mit Salz ein wenig eingesprenget, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehret, und in brauner Butter nur ein wenig geschwind abgebacken, nicht zu gar und zu hart, sondern