

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 121. Hecht-Suppe.

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

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

bern daß es fein säftig bleibet, denn in einem großen Mörser ganz fein gestoßen, ein Rundstück in Wasser oder Fleischsuppe eingeweicht und auch dazu gethan, denn alles ganz fein wie einen Teig zusammen gestoßen, denn hernach recht gute Fleischsuppe und ein wenig Wein darauf, solches auf dem Feuer wohl durch einander gerührt, und durch ein Haartuch gestrichen, denn ein wenig Muskatblumen, Cardemom und Ingber, alles fein gestoßen, und ein Stückchen Butter daran gethan, solches zusammen durchgekocht, und auf geröstete Semmelscheiben angerichtet, so ist sie recht.

## Regula 122.

## Ordinaire deutsche Hünersuppe mit Fleischklümpchen.

Die Hünere nach Regula 1. sauber rein gemacht, und eingebogen, und denn mit kochendem Wasser und ein Stückchen Butter zum Feuer gebracht, aber nicht mehr Wasser darauf, als nur eben nöthig ist, damit die Suppe kräftig und schön wird, wenn sie denn kocht, und wohl abgeschäumt ist, so thut man ein gut Bünd Kraut, nebst ein paar Stücke breitgeschlagenem Ingber und ein Stück Butter mit so vielem Mehle eingeknetet, daß die Suppe ein wenig sämig davon werden kann, daran, und wenn es halb gar ist, auch klein geschnittenen Zellern, Borree und Petersillien-Wurzeln daran gethan, und denn zusammen gar gekocht, denn unterdessen eine gute feine Farce nach Regula 7. zubereitet, und kleine runde und längliche