

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 122. Ordinaire deutsche Hünersuppe mit Fleisch-Klümpchen.

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

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 Hünner 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 Bund 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

lichte Klümpchen davon gemacht, mit fein geriebenem Brodte lassen sie sich gut zusammen rollen, und solche zuletzt an die Suppe gethan, und ganz sachte nur ein wenig zusammen kochen lassen, zuletzt ein wenig Salz und Muskatblumen daran, und wer da will, kann auch in Zeiten Rosinen daran thun, so wird die Suppe recht.

Regula 123.

Kalbfleisch = Suppe mit Fleisch = Klümpchen.

Das Kalbfleisch hauet man zuvor in mittelmäßige Stücke, denn nach Regula 2. wohl ausgewässert, blanchiret und sauber ausgepußet, denn in einen Topf gethan, und gute klare Fleisch = Suppe durch einen Sieb darauf gegossen, oder so man solche nicht hat, nur kochend Wasser darauf, aber nicht mehr, als nur eben zur Suppe nöthig thut, weil das Kalbfleisch nicht lange kochen darf, und daher nicht kräftig genug werden möchte, denn verfährt man im übrigen in allen Stücken damit, wie mit der vorhergehenden Hünnersuppe; man kann auch in diesen beyden Suppen Brodtklümpchen zur Veränderung machen, auch mit Reis und Perlgrauen; wenn man sie aber mit Reis geben will, so muß man den Reis besonders kochen, entweder in ein wenig dünner Suppe oder Wasser, und ein Stückchen Butter, und zuletzt davon zuthun, so viel als nöthig ist, denn wenn der Reis in die Suppe verkocht und verweicht, so ist solches nicht gut.

Regula