

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 123. Kalbfleisch-Suppe mit Fleisch-Klümpchen.

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

lichte Klümpchen davon gemacht, mit fein geriebenem Brodte lassen sie sich gut zusammen rollen, und solche zulezt an die Suppe gethan, und ganz sachte nur ein wenig zusammen kochen lassen, zulezt 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 Hünersuppe; 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 zulezt davon zuthun, so viel als nöthig ist, denn wenn der Reis in die Suppe verkocht und verweicht, so ist solches nicht gut.

Regula

## Regula 124.

Braune Suppe mit Tauben und ein fein Ragout von Kälber-Briffeln, Morcheln, Pistacien, Artischocken = Stühlen und dergleichen.

Die Tauben ersilich nach Regula 1. sauber präpariret und eingebogen, denn auf den Brüsten in brauner Butter ein wenig braun geschmohrt, und denn recht gute Brühe durch einen kleinen Sieb darauf gegossen, zu einer Suppe muß man nothwendig etwas Brühe haben, und denn die Tauben darin gar kochen lassen, denn so macht man von obigen feinen Sachen ein fein Ragout, nach Reg. 53. und wenn denn alles so weit fertig ist, daß man anrichten will, so mitonnirt man geröstete Semmelscheiben nach Reg. 113. mit der klaren Taubensuppe, denn die Tauben darauf angerichtet, und das feine Ragout, welches ein wenig länger von Suppe seyn muß, als sonst, darüberher gegeben, vorhero aber nach dem Salz probiret, so wird man eine recht gute Suppe haben. Item: Rebhüner, Berghüner, wilde und zahme Enten, Gänse, ein gespickter Hase, Hammelkeul und dergleichen, kann alles mit einer solchen Suppe gegeben und gemacht werden.

## Regula 125.

Suppe von jungen Kuchlein mit jungen Erbsen, Spargeln, jungen gelben Wurzeln, jungen Petersillien-Wurzeln, Portulak und was man sonst vor feine Garten-Sachen haben kann. Item von Kalbfleisch, Lamm-

H fleisch