

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 124. Braune Suppe mit Tauben und ein fein Ragout von Kälber-Brisseln, Morcheln, Pistacien, Artischocken-Stühlen und dergleichen.

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

## 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