

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 126. Kräuter-Suppe mit verlornen Eyern.

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

Suppe mit Kalbfleisch, Lammfleisch, oder Hünern, die etwas groß sind, so muß solches nach Proportion ein wenig vorher kochen, ehe daß das Gartengewächs daran kommt.

## Regula 126.

## Kräuter-Suppe mit verlornen Eiern.

Man nehme Kerbel, Sauerampfer, Spinnat, Dragun und Portulak, was man haben kann, solches alles sauber rein gemacht, wohl gewaschen und denn zusammen klein gehackt, denn ein Stückchen Butter in einen Topf oder Casseroll gethan, selbige gelbbraun werden lassen, denn nach Proportion ein paar Löffel voll Mehl hinein gethan, solches noch ein wenig auf dem Feuer gerührt, und denn die Kräuter auch dazu gethan, und noch ein wenig zusammen durchgeschwigt und öfters durch einander gerührt, denn recht gute Fleischsuppe daran gegossen, es sey von Hünern, Kalbfleisch oder Rindfleisch, was man hat, denn auch ein wenig Muskatblumen, und so es nöthig thut, Salz daran, denn läßt man es kochen, bis die Kräuter gar sind, und macht in wählender Zeit so viel verlorne Eier, als nöthig sind, nach Reg. 62. denn macht man geröstete Semmelscheiben in einer Schüssel, und wenn man will, so kann man solche mit ein wenig klarer Suppe nach Reg. 113. vorher mitonniren, denn die verlornen Eier darauf angerichtet, die Suppe zuletzt mit ein paar Eyerdottern ablegiret oder abgerührt, und denn darüber hergegeben, ein wenig Muskat übergerieben, so ist es recht. Man kann diese Suppe

pe mit Hünern, Kalb- und Lammfleisch, und auch ohne Fleisch mit Rindfleischsuppe machen und geben; Sauerampfer muß man aber nicht zu viel dazu nehmen, die Suppe wird sonst zu sauer und unangenehm.

## Regula 127.

## Sauerampfer = Suppe.

Dazu nimmt man lauter Sauerampfer, denselben abgestreift, rein gewaschen und nur einige mal durchgehackt, und denn eben so wie die vorige gemacht, man kann sie auch mit Rindfleischsuppe machen, zuletzt mit etwas Zucker gebrochen, und mit ein paar Eyerdottern abgerührt, geröstete Semmelscheiben in die Schüssel gethan, die Suppe mit Salz und ein wenig Muskatblumen, recht gemacht und darunter gegossen; verlorne Eyer sind auch gut darein.

## Regula 128.

## Kerbel = Suppe.

Man nimmt ein gutes Theil Kerbel, denselben sauber rein gemacht, wohl gewaschen und ganz klein gehackt, und denn ebenfalls wie die vorige gemacht; man kann sie auch mit Kalbfleisch, Hünern und Lammfleisch machen, und auch mit Rindfleischsuppe, wie man will, zuletzt auch mit Eyerdottern ablegiret und auf geröstete Semmelscheiben angerichtet; verlorne Eyer können auch nach Belieben darein gegeben werden.