

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 127. Sauerampfer-Suppe.

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

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.