

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 128. Kerbel-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.

Regula 129.

107 Potage mit einem gespickten jungen Hasen,
108 Hünern, Kalbfleisch und dergleichen.

109 Man nimmt einen fein gespickten Hasen, und
110 hauet ihn in 3 oder 4 Stücke, nachdem er groß ist,
111 denn auch ein Huhn oder Kapaun, oder ein paar ge-
112 spickte Rebhüner, etliche mittelmäßige Stücke Kalb-
113 fleisch, erstlich sauber blanchiret, und, so man will,
114 denn auch fein gespickt, denn thut man ein Stück
115 Butter in ein breites Geschirr, und läßt sie gelb-
116 braun werden, und thut obige Sachen, die man in
117 die Potage haben will, dazu hinein, und läßt es ein
118 wenig braten und schmöhren, denn so gießt man gu-
119 te klare Fleischsuppe durch einen Sieb darauf, und
120 läßt es damit kochen, denn auch Kräuter, als Zelle-
121 ry, Borree, Petersillienwurzeln, alles sauber rein ge-
122 macht, klein geschnitten, und daran gethan, auch et-
123 was Savoyenkohl in vier Stücken geschnitten,
124 blanchiret, oder in Wasser einmal aufgekocht, den
125 Stengel herausgeschnitten, und mit einem Bindfa-
126 den ein jedes Stück bewunden, mit Mehl bestreuet,
127 und rundherum ein wenig braun gebraten, und denn
128 auch dazu gethan, und alles zusammen kochen las-
129 sen, denn so muß man auch zusehen, daß von dem
130 Fleisch nichts zu mürbe wird, sondern, so eines jün-
131 ger als das andre ist, so muß man solches bey Zeiten
132 herausnehmen, und so die Suppe von dem Kohl,
133 welcher mit Mehl bestreuet worden, nicht sämig ge-
134 nug wird, so macht man noch ein wenig gelbbraun
135 Mehl daran, wie auch Morcheln, Pingeln und Pista-
136 cien und gehörig gesalzen, denn alles zierlich ange-
137 richtet,