

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.

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

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