

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 131. Suppe von Gänsen, Hünern, Enten oder Tauben mit grünen Erbsen.

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

richtet mit gerösteten Semmelscheiben, und die Schüssel mit dem Kohl und einer in Stücken geschnittenen Bratwurst garniret, so ist es eine recht schöne Potage. Den Bindsaden muß man nicht vergessen, von dem Kohl behende abzulösen.

Regula 130.

Potage von gespicktem Wilde, wilden Tauben und wilden Enten.

Man schneidet eine Wildkeule in zierliche und etwas breite Stücke, oder man kann von den Vorderblättern, welche doch zum Braten nicht gar zu gut sind, dazu nehmen, und denn so fein spicken, als wenn es gebraten werden soll, denn auch die Tauben oder Enten, was man hat, sauber rein machen und spicken, und denn solches in allen Stücken eben so, als die vorige, machen. Man kann wilde Tauben und Enten zusammen nehmen, so man sie hat, oder nur ein oder zwey Theile, nachdem es sich schicken will; zu dieser Potage muß man sich auch auf etwas guter Brühe und Fleischsuppe richten, so wird sie auch sehr gut.

Regula 131.

Suppe von Gänsen, Hünern, Enten oder Tauben mit grünen Erbsen.

Was man nun vor Flügelwerk in dieser Suppe gebrauchen will, solches muß erstlich nach Reg. 1. sauber eingerichtet und präpariret werden, und denn mit kochendem Wasser zum Feuer gebracht werden, ein wenig gelinde gesalzen, wohl abgeschäumt, und ein gutes Bund zusammen gebundenes

nes Kraut, als Zellern, Borree und Petersillie daran gethan, und damit gekocht, denn nimmt man etwas Laktuf und Petersillie, solches rein gemacht, wohl gewaschen, ein wenig durchgehackt, und denn mit einigen grünen Erbsen in einen großen Mörser gethan und gestochen, auch ein paar hart gekochte Eyer, ein paar nach Reg. 4. geweichte Stücken Weißbrodt oder Rundstücke, alles zusammen wohl klein gekloffen, denn thut man ein Stückchen Butter in eine Casseroll, und läßt sie heiß werden, und ein paar Löffel voll Mehl dazu gethan, und auf dem Feuer ein wenig gerührt, und denn die gestochenen Kräuter auch dazu gethan, und zusammen etwas durchschwizen lassen, denn gute klare Suppe darauf, damit durchgekocht, und denn durch einen Haartuch oder feinen Sieb gestrichen, so bekommt man eine schöne grüne Coullige, denn einige junge grüne Erbsen besonders nach Reg. 93. gekocht, und zu der durchgestrichenen Suppe gethan, und also gegen das Feuer gestellt, daß es kochend heiß bleibt, denn einige geröstete Semmelscheiben mit ein wenig klarer Suppe, nach Reg. 113. mitonniret, und denn die Gans, oder was man hat, auch eingelegt, und die grüne Erbsen-Coullige darüber gegeben, so hat man eine schöne Suppe.

Regula 132.

Suppe von Kapaunen mit gefüllten Zwiebeln.

Man kocht eine gute kräftige Suppe mit 1 oder 2 Kapaunen, einigen Stücken Kalbfleisch und Kräutern, denn macht man viel Zwiebeln rein,