

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 133. Suppe von Berghahn mit braunem Kohl und Bauchspeck.

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

die großen weißen sind dazu am besten, dieselben in Wasser ein paar mal aufkochen lassen, denn kann man ohngefähr die Hälfte herausdrücken, daß durch eine jede Zwiebel ein rundes Loch kommt, und denn solches mit Farce wieder voll gestopft, denn macht man ein wenig gelbbraun Mehl, und thut die Zwiebeln darein, mit ein wenig Suppe darauf und läßt sie langsam gar kochen, wenn man denn anrichtet, so setzt man die Zwiebeln auf den Rand der Schüssel herum, es sieht gut aus, und schmeckt auch gut, wer gerne Zwiebeln vermag, der kann auch die Zwiebelsuppe mit zu der Kapauensuppe gießen, ist auch recht gut, man kann auch die Zwiebeln ungefüllt also machen.

Regula 133.

Suppe von Berghahn mit braunem Kohl und Bauchspeck.

Man nimmt einen gebratenen oder rohen Berghahn, wie man ihn hat, und umwindet ihn mit einem Bindfaden, damit er nicht im Kochen von einander fällt, denn auch ein Stück geräuchertes Bauchspeck, so nicht alt und galstrig ist, solches ein wenig gekocht, und denn rein und sauber abgeschrappt und gepuht, denn nimmt man braunen Kohl, und macht alle große grobe Blätter rundherum ab, und denn so bricht man den rechten frauen Herzpoll mit dem mürben Stengel heraus, so viel man benöthiget ist, solches wohl gewaschen, in kochend Wasser gethan und ein wenig kochen lassen, daß das Grashafte heraus geht, denn auf einen Durchschlag gethan, das Masse rein aus.

ausgedrückt, und denn mit dem Speck und Berg-
hahn in einen Topf oder verzinneten Kessel gethan,
und gute Brühe oder recht gute Fleischsuppe durch
einen Sieb darauf gegossen, auch ein gutes Bund
Kraut daran gethan, und also zusammen gar ko-
chen lassen; man kann die Suppe sämig machen
mit ein wenig braunem Mehl, oder noch besser,
so man etwas Gerippe von gebratenem Flügelwerk
hat, so stoße man solches klein, und thue es in das
braune Mehl, solches zusammen durchgebraten,
denn gute Brühe oder Fleischsuppe darauf, mit
durchgekocht, und denn durchgestrichen, so bekommt
man eine vortrefliche schöne Coullige oder sämige
Kraftsuppe, denn so mitonnirt man Brodt in eine
Schüssel, nach Reg. 113. mit etwas von der klaren
Berghünersuppe, und denn alles zierlich angerich-
tet, den Kohl kann man mit einer Schaumfelle her-
ausnehmen, und hin und wieder bey Häufchen in
die Schüssel legen, das Speck auf dem Rand her-
umgelegt, und den Berghahn in die Mitte, denn die
sämige Coullige, welche man mit der Berghüner-
suppe wegen der Dickigkeit temperiren muß, kochend
heiß darüber gegeben, so hat man eine recht schöne
delicate Suppe. Einige rein gemachte und in Wür-
feln geschnittene Castannien sind auch sehr schön
darein, man muß selbige aber in ein wenig Suppe
mit einem kleinen Stückchen Butter gar kochen, und
zuletzt in die Coullige thun. Item: Mit Rebhü-
nern, Enten, Tauben, einer Gans, auch mit einem
halben oder ganzen gebratenen Hasen läßt es sich
auch also machen. Auch kann man obige Sup-

pe anstatt des braunen Kohls mit märkischen Rüben machen.

Regula 134.

Muschel = Suppe.

Die Muscheln werden erstlich ordinair abgekocht, nämlich also: erstlich sauber rein gemacht, wohl gewaschen, denn etwas Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn solches kocht, so thut man ein ganz wenig Salz und ein paar ganze Zwiebeln daran, und denn die Muscheln auch, wenn sie denn ein paar mal aufgeköcht und losgesprungen sind, so sind sie gut, denn macht man sie aus den Schalen, und mit den besten zierlichsten Schalen garniret man die Schüssel, denn so macht man eine weiße Coullige, und zwar also: Man nimmt ein oder zwey Pfund schier Fleisch, es ist gleich viel, was man nur vor Fleisch haben kann, dasselbe erstlich ein wenig durchgehackt, und denn in einen großen Mörser gethan, mit etlichen hart gekochten Eiern, einige Hände voll abgeschälter Mandeln, ein paar nach Reg. 4. gewelchte Semmel, alles ganz fein wie ein Teig gestossen, denn ein wenig Butter in eine Casseroll gethan, und heiß werden lassen, ein paar Löffel voll Mehl auf dem Feuer dazu gerührt, und denn das Gestosene auch, alles auf dem Feuer durch einander gerührt; und denn von der Muschelsuppe und etwas Fleischsuppe darauf gegossen, und zusammen durchgekocht, denn durch einen kleinen Sieb oder Haartuch gestrichen, so bekommt man eine saubere wohlschmeckende weiße Coullige. Denn von den Muscheln den Bart abge-