

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 135. Muschel-Suppe auf eine andere Art.

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

abgemacht, und zu der Coullige gethan, denn solches zusammen hingeseht, daß es kochend heiß bleibt, denn so macht man einen farcirten Semmel, oder da man es haben kann, so bestellt man bey dem Becker ein geraspeltes Brodt, so groß als man es nöthig hat, solches hölet man aus, und füllt es wieder mit ein wenig guter Farce von Fischen oder Fleisch, man kann sich nur, wie bey Reg. 8. und 10. sehet, darnach richten, denn so macht man das Brodt mit dem platten Stücke, so oben abgeschnitten worden, wieder zu, und schlägt ein paar Eyer mit ein wenig Milch oder Rohm klein, kehrt das Brodt darin rund um, daß es allenthalben naß wird, und denn in einer kleinen Tortenpfanne gebacken, im wählenden Backen kann man das Brodt mit ein wenig geschmolzener Butter bestreichen, und wenn man anrichtet, so legt man das Brodt in die Mitte der Schüssel, und giebt die Suppe darüber, so ist sie recht und gut. Man kann auch einige Muscheln mit unter die Farce hacken, solches ist schön. Auch kann man einige Muscheln ein paar mal durchhacken oder nur klein schneiden, und solche mit ein wenig Butter, geriebenem Semmel, Muskatblumen, Citron, Salz, und ein wenig Wein und Wasser etwas kurz einstosen lassen, solches in Semmeln oder geraspelt Brodt gefüllt, und wie vorher gebacken, und sodann in die Suppe gelegt, ist auch recht gut.

Regula 135.

Muschel-Suppe auf eine andere Art.

Die Muscheln werden erstlich eben so abgekocht,
und

und ausgemacht, als bey der vorigen Suppe gemeldet ist. denn macht man weiß gebrannt Mehl, nach Reg. 17. und zwar nach Proportion, als man viel oder wenig Suppe zu machen gedenkt, und thut darein eine gute Portion grob geschnittene Zwiebeln, und ein paar Hände voll grob gehackte Peterillie, solches zusammen auf dem Feuer durch einander gerührt, denn auch von der Muschelsuppe darauf gegossen, und zusammen durchkochen lassen, denn durchgestrichen, so bekömmt man eine schöne sämige Suppe; denn kann man die Hälfte von den ausgemachten Muscheln, wenn der Bart vorher abgemacht ist, in die durchgestrichene Suppe thun, die andere Hälfte kann man, wie bey der vorigen Suppe gemeldet ist, abstofen, oder mit etwas Morcheln, Champion, ein wenig Kälberbrissel, oder was man sonst haben kann, alles klein geschnitten, und nach Reg. 53. ein fein Ragout davon gemacht, und also eine Semmel damit gefüllt, als vorher, das Uebrige füllt man in die besten saubersten Schalen, und garniret die Schüssel damit, denn einige wenige Semmelscheiben mit etwas klarer Muschelsuppe mitonniret, aber nicht viel, weil ohnedem das gefüllte Brodt darein kommt, und denn die sämige Suppe darüber gegeben, so ist sie recht. Man kann auch farcirte Hechte oder Karpfen in die Suppe geben.

Und auch, so man die Muscheln reichlich hat, kann man eine Muschel-Farce machen, nämlich also: Man nehme ein gutes Theil abgekochter Muscheln, wo der Bart abgemacht ist, solche
 klein

klein gehackt mit etwas fein geriebenem und etwas nach Regula 4. geweichtem Weißbrodte, abgeriebene Butter nach Regula 3. so viel, daß es fett und delicat davon werden kann, etwas weich Rührey und ein paar rohe Eyer, Salz, geriebenen Muskat und kleingehackte Citronschalen, alles zusammen zu einem feinen Teig gehackt, denn einige Muschelschalen damit gefüllt, das Uebrige als ein länglicht Brodt gemacht, und sodann beydes in eine Tortenpfanne gebacken; mit den Schalen garniret man die Schüssel, und die gehackte Farce thut man in die Suppe, es ist solches sehr gut.

Regula 136.

Suppe mit Lammsköpfen.

Den Lammsköpfen muß man erstlich die Zungen ausschneiden, die Augen ausstechen, sauber auswaschen, und denn nebst dem Gefröse, oder Eingeweide in Wasser und ein wenig Salz gar kochen, denn so macht man eine weiße Coullige, wie zu der ersten Muschelsuppe nach Regula 134. man muß aber Fleischsuppe anstatt der Muschelsuppe zu der Coullige nehmen, wenn solche denn fertig ist und man anrichten will, so muß man die Lammsköpfe ferner sauber abputzen, nämlich die Kinnbacksknochen heraus gebrochen und das Backenfleisch sauber rein gemacht, auch alle übrige unsaubere Knochen heraus gestochen, denn geröstete Semmelscheiben mit ein wenig klarer Fleischsuppe nach Reg. 113. mitonniert, denn die Lammsköpfe darauf angerichtet, die Hirnschalen oben gelöst, das Gehirn herausgenommen,