

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 136. Suppe mit Lammsköpfen.

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

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,

nommen, ein wenig in brauner Butter durchgebraten und wieder hinein gethan, das Eingeweide kann man zierlich klein schneiden und mit in die Schüssel legen, auch einige Scheiben davon gebraten und die Schüssel damit garniren, und denn die weiße Coullige darüber geben, so ist es recht.

Regula 137.

Suppe von Lamms-Köpfen mit jungen Hopfen und ein wenig Sauerampfer.

Man präpariret die Lammsköpfe eben so, wie vorher gemeldet ist, denn so bricht man von dem jungen Hopfen das Mürbe ab und schneidet es klein, denn rein gewaschen und in Wasser einmal aufgeköcht und auf einen Durchschlag gegossen, denn auch einige Hände voll Sauerampfer rein gemacht, gewaschen und ein paar mal durchgehackt, denn so macht man etwas weiß gebranntes Mehl, thut den Hopfen und Sauerampfer darzu hinein, rührt es auf dem Feuer durch einander und gießt die Brühe oder gute Fischsuppe darauf und läßt es damit gar kochen, denn das Eingeweide auch sauber klein geschnitten, und solches nebst ein wenig Salz und Muskatblumen dazu gethan, mit ein paar Eyerdottern abgerührt und denn angerichtet, als die vorigen.

Regula 138.

Suppe mit farcirten Karpfen. Item: Hechten auch also.

Die Karpfen oder Hechte farcirt man nach Reg. 58. und backt sie denn in eine Tortenpfanne, welche man erstlich mit Butter bestreichen muß; das