

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 137. Suppe von Lamms-Köpfen mit jungen Hopfen und ein wenig Sauerampfer.

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

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 farciret man nach Reg. 58. und backt sie denn in eine Tortenpfanne, welche man erstlich mit Butter bestreichen muß; das