

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 138. Suppe mit farcirten Karpfen.

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

Das übrige Gerippe von den Fischen stößt man klein, man muß aber noch mehr reingemachte Fische dazu nehmen, es ist gleich viel, was es vor Fische sind, denn so macht man etwas braunes Mehl, nachdem man viel Suppe haben muß, und die fein gestohlenen Fische dazu gethan, nebst ein paar ganzen Zwiebeln, alles auf dem Feuer durch einander gerührt, und gute Brühe oder eine kräftige Fleischsuppe darauf gegossen, damit durchgekocht und denn durchgestrichen, so bekommt man eine schöne Fisch-Coullige, und die denn hingesezt, daß sie kochend heiß bleibt; gekochte und in Würfeln geschnittene Karpfenmilch, blanchirte Austern und Hechtsleber auch klein geschnitten und zuletzt mit in die Coullige gethan, ist sehr gut, wenn man dergleichen haben kann; denn so mitonnirt man Brodt in einer Schüssel nach Regula 113. mit klarer Brühe oder Suppe, und so es nöthig thut, sezt man vorher einen Rand um die Schüssel, nach Reg. 72. denn ferner angerichtet und das Farcirte in die Mitte eingelegt, so ist die Suppe recht und gut.

Regula 139.

Grüne Suppe mit Erbsen und Spinnat und einer grünen Coullige.

Diese Suppe wird eben so gemacht, als oben Regula 131. Und kann man darein legen, was man will.

Regula 140.

Suppe mit Rebhünern und Castanien.
Item: Diese Suppe kann auch mit andern Hünern,