

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 141. Suppe mit einer Coullige von Kalbfleisch.

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

ten Castanien mit Zwiebeln dazu gethan, die Rebhüner darauf angerichtet, und die Coullige darüber hergegeben, ist eine schöne Suppe.

## Regula 141.

Suppe mit einer Coullige von Kalbfleisch.

Man verfertiget eine Coullige von einigen Scheiben Kalbfleisch und einigen Scheiben Schinken, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Petersillie, Basilicum, auch so man es mag, ein wenig Thymian, nach Reg. 14. Man kann auch in dieser Suppe einlegen, was man will, und denn nur geröstet Brodt mit klarer Brühe oder Fleischsuppe mitonniret, und denn die Coullige, nebst demjenigen, was man anlegen will, zusammen angerichtet, so ist es gut.

## Regula 142.

Braune Ragout: Suppe mit einem Markknochen und allerhand feinen Sachen.

Man verfertiget erstlich eine gute Brühe, nach Reg. 13. und sodann auch ein fein Ragout, was man vor feine Sachen haben kann, nach Reg. 53. denn das Brodt mit guter klarer Brühe mitonniret, den Markknochen in die Mitte eingelegt, und denn das feine Ragout darüber gegeben, so ist es recht.

## Regula 143.

## Zwiebel-Suppe.

Man schneidet Rundstücke einmal in der Mitten durch, und denn so kurz vor der Hand in ganz dünne Scheiben geschnitten, doch also, daß es an einer Ecke zusammen sitzen bleibet, wie auch aus-

S

gesichtetes