

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 143. Zwiebel-Suppe.

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

gesichtes Roggenbrodt eben also geschnitten, denn davon ein Häufchen ums andre in die Schüssel gesetzt, daß sie überher voll wird, denn eine kräftige Fleischsuppe durch einen Sieb ganz kochend heiß darauf gegossen, denn zugedeckt, und kochen oder mitonniren lassen; denn so macht man viele Zwiebeln klein, solche in heißer Butter ein wenig braten lassen, und denn überher auf die Suppe gegossen, und sodann auch einige ganze Eyer überher auf die Suppe geschlagen, denn wieder zugedeckt, daß es noch ein wenig kocht, und die Eyer nur eben bestarren, so ist die Suppe recht. Man muß die Fleischsuppe vorher mit dem Salze recht machen, ehe man sie aufgießet.

Regula 144.

Rindfleisch-Suppe mit Reis und Petersillien-Wurzeln. Item: Mit Perlgraupen auch also.

Wenn man Rindfleisch kocht, und sich auf solche Art der Suppe bedienen will, so muß man sie mit einem Bund Kräuter und ein paar Stücke breit geschlagenen Ingber kräftig und gut kochen; den Reis rein gewaschen, und mit klein geschnittenen Petersillienwurzeln in einem kleinen Topfe mit guter klarer Fleischsuppe allein gekocht, daß er zwar recht gar und mürbe, aber nicht allzu weich und breinig wird; wenn man denn anrichten will, so thut man geröstete Semmelscheiben in die Schüssel, und legt auf eine jede Semmelscheibe einen kleinen Löffel voll von dem dick gekochten Reis und Petersillienwurzeln, denn so kann man so viel