

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 146. Citron-Suppe.

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

viel klare Suppe darauf gießen als nöthig thut, oder man kann auch die Suppe mit ein paar Eyer dottern und ganz fein gehackter Petersillien ablegieren oder abrühren, wie man es am besten vermag, und also über den Reis und Brodt geben, die Suppen vorher recht gesalzen, und wenn angerichtet ist, ein wenig Muskat über gerieben.

## Regula 145.

## Rindfleisch = Suppe mit Nudeln.

Die wird eben wie die vorige gemacht, aber man darf die Nudeln nicht allein kochen, sondern nur gleich die Suppe durch einen Sieb darauf gießen, und so ein wenig kochen lassen: will man Petersillienwurzeln darein haben, so muß man selbige besonders kochen, auch so man nicht will, darf man sie auch nicht mit Ehern abrühren, sondern nur so naturell auf geröstete Semmelscheiben anrichten.

## Regula 146.

## Citron = Suppe.

Man nimmt zu einer Schüssel Suppe zwey etwas große oder drey kleine Citronen, und schneidet die braune Schale ganz dünne ab, denn in ganz feine Striemeln geschnitten und in Wasser mürbe gekocht, von den Citronen schneidet man alle weiße Schale rundherum rein ab, und denn in 4 Stücken oder Scheiben geschnitten, die Kerne rein heraus gesucht, und denn die Citronenscheiben nebst der gekochten Schale, welche man vorher auf einen Durchschlag gießen muß, zusammen in eine kleine Schüssel gethan, so viel fein geriebenen

riebenen Zucker darüber gestreuet, daß es wohl durchsüßen kann, und solches eine Weile stehen lassen, denn nimmt man 2 bis 3 Rundstücke, solche fein gerieben, und in Butter gebraten, in die Suppenschüssel gethan, und die Citronen überher darauf geleet, hernach nimmt man Wein, Zimmet, Cardemom, Zucker, und, so man will, auch ein wenig Safran, solches aufgekocht, mit Ehern abgerührt und darüber gegossen.

## Regula 147.

## Milch = Suppe.

Man läßt so viel Milch, als man Suppe verlangt, aufkochen, denn thut man etwas gerieben Brodt, grob gestoßenen Zimmet, Zucker, Salz und ein wenig braune Citronschale darein, und läßt solches eine kleine Weile kochen, denn durch einen Sieb oder Haartuch gestrichen, daß es fein eben wird, denn wieder kochend heiß gemacht, und mit ein paar Eyerdottern ablegiret, denn so mitonniret man einige geröstete Semmelscheiben mit ein wenig besonders aufgekochter Milch, und denn die gemachte Milchsuppe darüber gegeben.

## Regula 148.

## Milchsuppe mit einem Rande von Eyerweiß.

Man schlägt 8 bis 10 Eyer aus, nachdem die Schüssel groß seyn soll, das Weiße von den Ehern schlägt man zu einem steifen Schaum mit ein wenig Zucker, und setet davon einen Rand um die Schüssel, denn gegen das Feuer gestellt, daß eine ziemliche Hitze daran scheint, und denn allmählig die Schüssel umgedrehet, daß es nach  
gerade