

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 149. Milch-Suppe mit Zwiebeln.

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

gerade härtlich wird, denn so macht man eine Feuer-
schaufel ganz glüend heiß, reibt auf die äußerste
Ecke von dem Eyerweiß viel Zucker, hält die glüende
Schaufel rund herum daran, brennt es also braun,
und trocknet es denn vollends gar; denn kocht man
die Milch auf, rührt das Eyerweiß mit einem hal-
ben Löffel voll Mehl ganz klein, gießt ein wenig
Milch dazu, und schlägt die Eyer mit einer Ruthe,
daß sie wohl schäumen, man thut aber vorher ein
wenig Zucker, Zimmet oder Zimmetwasser nebst ein
wenig Salz daran, denn angerichtet, und kleine
Zwieback, oder geröstete Semmelscheiben oder Zuk-
kerplättchen darein gelegt. So man das Eyerweiß
reichlich hat, kann man einen kleinen Berg auf ei-
nen Deckel besonders setzen, und eben so damit ver-
fahren, wie mit dem Rande, und solchen in die
Mitte in die Suppe setzen, solches siehet gut aus.

Regula 149.

Milch: Suppe mit Zwiebeln.

Man nimmt ein gutes Theil von den weißen
Zwiebeln, solche in Scheiben geschnitten, und et-
was in Butter gebraten, denn gießt man gekochte
Milch darauf, und läßt sie damit kochen, und denn
geröstete Semmelscheiben mit ein wenig besonders
gekochter Milch mitonniret, und denn die Zwiebel-
milch darüberher gegeben, einige Zwiebeln kocht
man ganz, und garniret damit die Schüssel.

Regula 150.

Erbesen zu kochen, woran keine Hülsen sind.

Man macht dazu vorher eine gute scharfe Lau-