

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 151. Durchgestrichene Erbsen-Suppe mit gebratenem Speck und Corinten.

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

## Regula 151.

Durchgestrichene Erbsen-Suppe mit gebratenem Speck und Corinten.

Die Erbsen muß man erstlich verlesen, das Unreine und die schwarzen heraus suchen, welches man auch insonderheit bey den vorigen thun muß, denn abgewaschen, und mit kaltem weichen Wasser zum Feuer gesetzt, und ganz mürbe gekocht, denn durch einen Durchschlag gestrichen, und denn mit einem guten Stücke Butter und ein wenig Salz noch ein wenig durchgekocht, man macht diese Erbsensuppe gerne ein wenig dick, denn Speck in Würfeln geschnitten und ausgebraten, und denn reingewaschene Corinten in das heiße Speck geworfen, daß sie darin auflaufen, denn die Erbsen angerichtet, und das gebratene Speck mit dem Fett und Corinten überher gegossen.

## Regula 152.

Durchgestrichene Erbsen-Suppe mit gebratenem Brodte.

Die Erbsensuppe wird in allen Stücken ebenso als die vorige gemacht, aber ein gutes Theil dünner, denn Weißbrodt in Würfeln geschnitten und gebraten, die Erbsensuppe angerichtet, das gebratene Brodt bey kleinen Häuflein auf den Rand der Schüssel gesetzt, und etwas überher in die Suppe gestreuet. Wer gerne Zwiebeln isset, der kann selbige nur klein schneiden, ein wenig in Butter gar braten, und zulezt dazu thun, ist gut in beyden Erbsensuppen; auch Zellery und Petersillienwurzeln klein geschnitten, besonders