

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 152. Durchgestrichene Erbsen-Suppe mit gebratenem Brodte.

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 zuletzt dazu thun, ist gut in beyden Erbsensuppen; auch Zellery und Petersillienwurzeln klein geschnitten, besonders

gar gekocht, und auch zulezt dazu gethan, ist auch recht gut.

Regula 153.

Erbfensuppe mit Speck auf französische Art.

Die Erbsen und Speck werden zusammen gar gekocht, und denn die Erbsen durchgestrichen, aber nicht allzu dick, denn Zellery, Burree, gelbe Wurzeln, Peterfillienwurzeln, alles in feine Strlemeln geschnitten und blanchirt, oder in Wasser einmal aufgeköcht, und denn solches nebst etwas gehackten Kerbel und ein wenig Sauerampfer in die durchgestrichenen Erbsen gethan, und damit gar kochen lassen, und, so es nöthig thut, gesalzen, denn geröstete Semmelscheiben mit ein wenig klarer Erbsen- oder Fleischsuppe mitonniret, die Erbsensuppe darüber gegeben, und mit Speck garniret.

Regula 154.

Suppe mit weißen türkischen Bohnen.

Diese Bohnen werden sauber verlesen, abgewaschen, und mit kaltem weichen Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn sie kochen, ein gutes Bund Kraut daran gethan, nebst einem Stücke delicaten Bauchspecks, welches man vorher wohl auskühlen und auspuzen muß, und solches allmählig zusammen kochen lassen; wenn es ohngefähr halb gar ist, so kann man auch klein gechnittenen Zellery, Burree und Peterfillienwurzeln daran thun; sollte die Suppe allzu klar darauf seyn, so macht man ein wenig weiß gebranntes Mehl daran, so ist die Suppe recht. Item: Graue Erbsensuppe wird eben auch also gemacht; auch kann man die grauen