

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 153. Erbsensuppe mit Speck auf französische Art.

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

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