

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 154. Suppe mit weißen türkischen Bohnen.

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 aufgekocht, 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

grauen Erbsen und weißen Bohnen vorher mürbe abkochen, denn rein abgießen, mit Butter und gehackter Petersillie durchschwitzen lassen, und als ein Zugemüse gebrauchen.

Regula 155.

Suppe mit Blumenkohl und einem farcirten Huhne oder Kälberbrust.

Man verfertiget ein farcirtes Huhn nach Reg. 56. oder nach Reg. 57. farcirt man es roh, so kann man es in einer kleinen Braise nach Reg. 15. gar machen, farcirt man aber ein gebratenes Huhn, so macht man es in einer Tortenpfanne gar, oder so man eine Kalbsbrust nimmt, die kann man nach Reg. 55. präpariren und gar machen, wie man will, denn eine gute Portion Blumenkohl nach Reg. 84. rein gemacht, abgekocht und aufgegossen, daß er ableckt, die großen Stücke thut man in eine breite Pfanne mit einem Stücke Butter und ein wenig Fleischsuppe, und läßt es denn warm stehen, den kleinen Abfall von dem gekochten Blumenkohl hackt und stößt man klein mit etwas kaltem Gebratenen, ein paar Hände voll Mandeln, ein paar hart gekochten Eiern, ein paar nach Reg. 4. geweichten Rundstücken, alles zusammen ganz klein gestossen, denn in ein Geschirr gethan, und gute Fleischsuppe darauf gegeben, wohl durch einander gerührt und gekocht, und denn durchgestrichen, ein wenig Salz und Muskatblumen darein, so hat man eine schöne Suppe, denn geröstete Semmelscheiben nach Reg. 113. mit ein wenig klarer Suppe mitonniret, die Sup-