

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 157. Braune Kohlsuppe mit Castannien.

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

pe, darinn man die großen Stücke Blumenkohl aufgehoben hat, kann man mit auf das Brodt geben, ist sehr schön, denn das farcirte Hühn, oder was man hat, in die Mitte gelegt, den Blumenkohl rund herum gesetzt, die sämige Coullige darüberher gegossen, ist eine sehr schöne Suppe.

Regula 156.

Linsen- Suppe.

Die Linsen muß man sauber verlesen, wohl waschen, und mit kaltem weichen Wasser zum Feuer setzen, und ganz mürbe kochen lassen, denn nimmt man ohngefähr die Hälfte Linsen, und streicht sie mit etwas guter Brühe durch einen Sieb oder Haartuch, und wenn solches geschehen, so thut man die zurückgelassenen Linsen auch dazu, und denn gehörig gesalzen, so ist die Suppe recht. Man kann diese Suppe geben mit einem farcirten Karpfen und mit gebackenen Seezungen garniren. Auch mit Speck, mit Enten, Gänsen, Hammelkeule oder Brust, farcirt oder naturell, wie man will. Wenn man sie mit Enten oder einer Hammelkeule und dergleichen giebt, so kann man die Suppe davon mit zu den Linsen gebrauchen.

Regula 157.

Braune Kohlsuppe mit Castanien.

Den braunen Kohl muß man sauber abputzen und ganz klein hacken, denn ein gutes Stück Butter in einen Kessel thun, und heiß werden lassen, denn ein paar gute Löffel voll Mehl auch hinein gerühret, und sodann den gehackten Kohl auch,

auch, solches erstlich wohl auf dem Feuer zusammen durchschwizen lassen, und fleißig umgerühret, denn gute kochende Fleischsuppe durch einen Sieb darauf gegossen, Salz und ein paar ganze Zwiebeln daran, und sodann gar gekocht, denn schneidet man rein gemachte Castanien in kleine Würfel, und wenn der Kohl bald soll angerichtet werden, so thut man selbige dazu, daß sie ein paarmal mit aufkochen; und sollte der Kohl alsdann nicht sämig genug seyn, sondern noch wässerig aussehen, so macht man noch ein wenig weiß gebranntes Mehl daran, so ist er recht, und man giebt dabey, was man will. Wenn man keine Fleischsuppe hat, so nimmt man halb Haber = und halb Gersten-Grüße, davon eine Suppe gekocht, durch einen Sieb gegossen, und darinn den Kohl gekocht, ist auch recht gut.

Regula 158.

Gersten = Suppe.

Man nimmt halb Haber = und halb Gersten-Grüße, und läßt es kochen, bis es recht sämig wird, denn durch einen kleinen Sieb gegossen, und mit einem Stücke Butter, Salz, klein geschnittenen Citronschalen, Zucker, Rosinen oder Corinten, gestoßenen Zimmet und Cardemom und ein wenig Wein durchgekocht, und wenn man sie anrichtet, mit ein paar Eyerdottern ablegiret, in Würfeln geschnittenes und gebratenes Weißbrod überher in die Suppe gestreuet, und auch den Rand der Schüssel damit garniret.

Regula