

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 158. Gersten-Suppe.

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

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

Regula 159.

Wasser = Suppe.

Man thut einige Scheiben geröstet ausgefichtes Brodt, ein Bund Petersillie und klein geschnittene Petersillienwurzeln, wie auch ein Stück Butter und ein wenig Salz in ein Geschirr, und gießt kochend Wasser darauf, und damit gekocht, bis alles weich ist, denn durchgestrichen, wieder kochend heiß gemacht, mit ein paar Eyerdottern und ganz fein gehackter Petersillie ablegiret, so ist sie recht.

Regula 160.

Sago = Suppe.

Den Sago muß man mit warmen Wasser etlichemal wohl waschen, und nach Proportion und Gutdünken etwas kochend Wasser darauf gießen, er muß etwas lange kochen, und fleißig gerührt werden, und gleich im Anfange etwas ganzen Zimmet und von einer Citrone die braune Schale mit daran thun; wenn er denn recht mürbe und etwas dick eingekocht ist, so thut man so viel Zucker und rothen Wein daran, daß es recht süß und kräftig davon werden kann, und damit wieder ein wenig durchgekocht, daß es eine gute sämige Suppe wird, so es nöthig thut, ein wenig gesalzen, so ist sie recht. Man richtet sie an mit gerösteten Semmelscheiben, Zwieback oder Zuckerplättchen.

Regula