

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 160. Sago-Suppe.

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

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

Regula 161.

Anis - Suppe mit frischer Buttermilch.

Man kocht die Buttermilch vorher mit geriebenem ausgefichten Roggenbrodt und einer guten Handvoll Anis, daß sie recht sämig und dicke wird, und denn solches durch einen Sieb gestrichen, denn thut man eine gute Portion recht schönen süßen Rohm, ein wenig Zucker, ein wenig ganz fein gestoßenen Zimmet und Salz daran, und denn zusammen wieder einmal aufkochen lassen, und, so man will, kann man es mit ein paar Eyerdottern ablegiren, und auch nach Belieben kleine Corinten darein thun.

Regula 162.

Kirschen - Suppe.

Man macht aus den frischen Kirschen die Steine heraus, und denn die Steine mit den Kernen klein gestoßen, denn so macht man ein wenig braunes Mehl, die gestoßenen Steine dazu hinein gethan, und etwas kochend Wasser darauf gegossen, solches zusammen durchkochen lassen, und denn durchgestrichen, dieses thut man zu den Kirschen, und vollends so viel halb Wein und Wasser, als nöthig thut, nebst Zucker, Citronschalen, Zimmet und Cardemom, damit durchgekocht, und mit gebratenem Brodte angerichtet. Man kann diese Suppe bey warmen Sommertagen auch kalt geben.

Regula 163.

Suppe von trockenen Kirschen.

Die trockenen Kirschen muß man erstlich mit
etwas