

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 163. Suppe von trockenen Kirschen.

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

Regula 161.

Anis - Suppe mit frischer Buttermilch.

Man kocht die Buttermilch vorher mit geriebenem ausgefichten Rockenbrodt 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

etwas Wasser ein wenig kochen, denn ohngefähr die Hälfte herausnehmen und klein stoßen, oder man darf nur die Hälfte so trocken stoßen, denn etwas braunes Mehl gemacht, die gestoßenen Kirschen dazu hinein gethan, wohl durch einander gerührt, denn etwas kochend Wasser darauf, damit durchgekocht, und denn durchgestrichen, dieses denn zu den andern Kirschen gethan und mit etwas Wein, Zucker, Citronschalen, gestoßenen Zimmet und Cardemom, wie die vorige Kirschensuppe zu recht gemacht, solches zusammen durchgekocht, und also auch mit gebratenem Brodt angerichtet.

Regula 164.

Wein-Suppe mit einem Berg von geriebenem Brodte.

Man reibt zuvor ein gutes Theil ausgesichtes Rockenbrodt, auch so man will etwas Weißbrodt darunter, solches in Butter wohl abgeschwitzet und gebraten, zuletzt ein wenig Zucker darunter gethan, und denn, weil es noch warm ist, als einen Berg in die Suppenschüssel zusammen gedrückt, denn zwey Theil Wein und den dritten Theil Wasser genommen und mit Zucker, gestoßenem Zimmet und Cardemom aufgekocht, denn mit so vielen Eherdottern, als nöthig sind, abgerührt und angerichtet. Item: Von Bier kann es eben auch so gemacht werden, und in das gebratene Brodt können auch Corinten eingethan werden. Auch kann man den Berg mit in Striemeln geschnittenen Mandeln bestecken.

Regula