

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 164. Wein-Suppe mit einem Berg von geriebenem Brodte.

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

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

Regula 165.
Prunellen-Suppe.

Die Prunellen werden fein länglicht geschnitten, in einen Topf gethan, und etwas Wasser darauf gegossen, wie auch klein geschnittene Citronschalen, gestoßenen Zimmet und Cardemom, Zucker, Corinten, das alles zusammen durchgekocht, und zuletzt ein wenig Wein und nach Proportion ein wenig braunes Mehl daran gemacht, daß es nicht so wässericht aussiehet, denn solches zusammen noch ein wenig durchgekocht, und mit gebratenem Brodt angerichtet, auch kann man Semmelscheiben rösten, und die Suppe darauf anrichten.

Regula 166.

Suppe von Perl-Graupen und Wein.

Die Perlgraupen muß man vorher in Wasser ein wenig dick und mürbe kochen, denn so viel Wein, daß es stark genug wird; zu einem halben Pfunde Graupen kann ein Quartier Wein genommen werden, denn fein gehackte Citronschalen, gestoßenen Zimmet und Cardemom, Zucker, daß es süß genug davon wird, ein Stückchen Butter, Salz und sauber gewaschene Corinten, alles zusammen daran gethan und durchgekocht, daß es sich wieder sämet oder legiret, und denn zuletzt mit ein paar Eyerdottern abgerühret, so ist es recht. Die Corinten muß man zu allerlezt an die Suppe thun, damit selbige nicht schwarz werden.

Regula