

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 165. Prunellen-Suppe.

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

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