

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 166. Suppe von Perl-Graupen und Wein.

**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

## Regula 167.

## Kümmel - Suppe.

Man macht ein gutes Theil gerieben Brodt, fein oder grob, wie man es verlanget, solches mit wenigem Wasser und ein Stück Butter etwas dicke gekocht, und denn durchgestrichen, denn Wein, Zucker, Zimmet, Corinten und ein Stückchen ganze Citronschalen daran gethan, und damit durchgekochen lassen, denn nach Proportion der Suppe solche mit einigen Eyerdottern abgerührt und angerichtet. Item: Mit Bier auch also.

## Regula 168.

## Citron - Suppe.

Man kocht Weißbrodt in Wasser und mit einem Stückchen Butter, daß es ziemlich dick wird, und denn durch einen feinen Durchschlag gerieben, denn Wein, Zucker und fein geriebene Citronschalen daran gethan, damit durchgekocht, und denn mit Eyerdottern abgerührt, so ist es recht.

## Regula 169.

## Cardemom - Suppe.

Wird eben so wie die vorhergehende Citronsuppe gemacht, nur daß man etwas viel gestoßenen Cardemom und etwas Zimmet nebst der geriebenen Citronschale daran thut, und wenn man es zuletzt mit den Eiern abrührt, so kann man das Weiße mit dazu nehmen, denn mit einer Ruthe wohl geschlagen, daß es schäumt, und dann auf geröstete Semmelscheiben angerichtet.

Regula