

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 167. Kümmel-Suppe.

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

## 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