

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 171. Reisblumen, oder Reismehl in Formen.

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

Regula 170.

Citronsuppe, oder Citron-Creme mit Wein,
so man kalt giebt.

Man schlägt 12 Eyer mit weiß und gelb in einen Topf, denn von drehen Citronen die Schalen fein abgerieben, den Saft rein ausgedrückt und solches zusammen zu den Ehern gethan, aber die Kerne müssen nicht mit hinein kommen, denn auch ein Maßel Wein, Zucker so viel, daß es süß genug wird, und ein wenig gestoßenen Cardemom; dieses denn mit einer steifen Ruthe auf dem Feuer immer geschlagen, bis es ganz sämig und dick wird, denn gleich aufgegossen, worin man es haben will, sonst kaset oder rinnet es. Man kann es anstatt einer Suppe oder auch sonst geben, wie man will, es ist recht schön.

Regula 171.

Reißblumen, oder Reismehl in Formen.

Man nimmt zu einem Pfund Reismehl ohngefähr eine Kanne Milch, die Milch setzt man zum Feuer, daß sie kochend wird, das Reismehl rührt man mit ein wenig Milch und Rosenwasser klein, und rührt es denn allmählig in die kochende Milch, und gleich ein wenig Salz, Zucker und von einer Citron die Schale abgerieben, dazu gethan, auch kann man gleich anfangs in die Milch ein Stückchen ganzen Zimmet thun und solches hernach wieder heraus nehmen, denn fleißig rühren, bis es gar und dick ist, daß es ja nicht anbrennt, und denn gleich in steinerne Formen, welche man vorher naß machen muß, eingefüllt

R

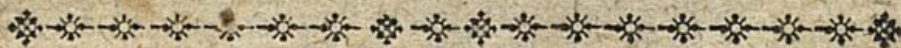
und

und kalt werden lassen: wenn man sie anrichtet, werden sie mit reingemachten Corinten ausgeziert und süßgemachten Wein übergeben, auch mit süßem Rohm, welches man will.

Regula 172.

Reis = Suppe mit Wein.

Man kocht den Reis erstlich in Wasser gar, daß er ein wenig dicke wird, denn gießt man Wein daran, auch klein gehackte oder geriebene Citronschalen, Salz, Zucker, gestoßenen Zimmet und Cardemom, nebst einem Stückchen Butter, solches noch ein wenig zusammen durchgekocht, und zuletzt mit ein paar Eyerdottern abgerührt. Item: Von gröblich gemahltem Reis wird es eben auch also gemacht, man muß solchen aber vorher mit Wasser anrühren, und so in das gekochte Wasser hinein rühren, sonst kleifert es, und in währendem Kochen muß man es fleißig rühren, sonst brennt es leicht an; man kann auch Corinten darein thun, und denn zuletzt auch mit ein paar Eyerdottern abrühren, so ist es auch recht.



Vierte Abtheilung.

Von allerley wildem und zahmen
Fleisch, wie auch wildem und zah-
men Flügelwerk.

Regula 173.

Von Kindfleisch, und zwar erstlich ein Stück
frisches