

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 390. Hachee mit verlornen Eyern, oder auf gerösteten Semmelscheiben.

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

## Regula 390.

Hachee mit verlornen Eyern, oder auf gerösteten Semmelscheiben.

Wenn man etwas schier kalten Braten hat, es sey was es wolle, so schneidet man das Braune ab, das Weiße klein geschnitten, und denn so fein als Mehl gehackt, denn so thut man ein Stückchen Butter mit ein wenig Mehl in eine Casseroll, solches zusammen durchgeknetet, den gehackten Braten dazugethan, nebst ein wenig Salz und geriebenem Muskat, und denn mit ein wenig Brühe oder Wein und Wasser abgerührt, daß es wie ein etwas dünner schmeidiger Brey wird, denn nach Reg. 62. so viel verlorne Eyer gemacht, als man bedarf, solche in die Schüssel gelegt und das Hachee mit Citronsaft warm darüber, oder weich geröstete Semmelscheiben, oder beydes unten eingelegt.

## Regula 391.

Eine Kraftsuppe für Kranke.

Zwey Pfund schier Rindfleisch, 2 Pfund Kalbfleisch, ein altes Huhn oder Kapaun, die Knochen alle gequetscht, und denn in einen Topf mit Wasser gethan, nebst einem Loth Muskatblumen, den Topf fest zugelleistert und 5 Stunden gekocht, denn das Klare abgegossen und hingeseht, denn alles Fleisch klein gestossen, mit der Grundsuppe durch einen Tuch gewrungen oder durchgepreßt, und denn solches besonders hingeseht, so wird es wie ein Gallert, und wenn man davon gebrauchen will, so nimmt man von beyden etwas, es ist sehr schön und kräftig.

Regulz