

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 172. Reis-Suppe mit Wein.

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

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

frisches Rindfleisch ordinair gekocht, und mit dessen Veränderungen.

Das Fleisch kocht man ordinair gar, mit einem guten Bunde Kraut und ein paar Wurzeln, und daß man eine gute Suppe oder Bouillon darauf bekömmt, und denn so kann man es geben, entweder mit Senf, oder mit gekochten Merrettig, oder mit in feine Striemeln geschnittenen gestosten gelben Wurzeln, oder mit gestosten Savoyenfohl, oder mit einem gefüllten Weißenfohl, nach Reg. 78. oder mit Blumenfohl, nach Reg. 84. oder mit einer Sauce = Hachee, nach Reg. 38. oder mit einem feinen Ragout, nach Reg. 53. oder einer weißen oder braunen Robert = Sose nach Reg. 20 und 21. oder sonsten einer Sose, wozu man Belieben hat.

Regula 174.

Pannirtes oder mit Brodt belegtes Rindfleisch.

Dazu nimmt man gerne ein Stück Fleisch, das oben etwas fett ist, so groß oder klein, als man es nöthig hat, und denn dasselbe nur naturell abgekocht, damit man die Suppe auch gebrauchen kann, denn reibt man ein gutes Theil ausgesichtetes Rockenbrodt, und auch Weißbrodt nach Proportion, als man ein groß Stück Fleisch hat, und denn so menget man unter das geriebne Brodt Zucker und gestoßenen Zimmet, wenn das Fleisch gar ist, so nimmt man es heraus, und legt es in eine Tortenpfanne, das angemengte Brodt mit ein wenig geschmolzener Butter und ein wenig Fett von dem Rindfleisch angenehmt, und als einen hal-