

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

A. Gemüse- und Körnersuppen

urn:nbn:de:bsz:31-34718

I. Suppen.

A. Gemüse- und Körnersuppen.

Anmerkung. Die mit einem * bezeichneten Suppen sind als Vorspeise gerechnet, die anderen dagegen als sättigende Gerichte. Siehe darüber Seite 4. Eingeklammerte Zutaten können nach Belieben fortgelassen werden.

1. Bettelmannssuppe.

1½ Pfd. Kartoffeln, 175 g Graupen, 125 g Wurzelzeug oder 50 g Dörri-
gemüse, Wasser, Salz, 25 g Fett, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie.

Graupen und kleingeschnittenes Gemüse setzt man mit Wasser an, läßt es eine halbe Stunde kochen und gibt dann die in dicke Würfel geschnittenen Kartoffeln dazu. Wenn alles recht weichgekocht ist, würzt man mit Fett und Petersilie. Nach Geschmack kann man in dem Fett auch eine kleine gehackte Zwiebel rösten.

* 2. Blumenkohlsuppe.

1 kleiner Kopf Blumenkohl oder 1 l Blumenkohlbrühe und einige übrig gebliebene Blumenkohlröschen, 60 g Grieß, 30 g Butter; Salz, Suppenwürze oder 1—2 Brühwürfel; 3 Eßlöffel Milch, ein halbes Eigelb.

Der gesäuberte Blumenkohl wird in leichtem Salzwasser weichgekocht und dabei auch die dicken Blattrippen und der Strunk kleingeschnitten mitverwendet. Der Blumenkohl wird, sobald er weich ist, herausgenommen und warmgehalten. Inzwischen hat man den Grieß in der Butter geröstet, verkocht damit die Suppe, schmeckt sie mit Suppenwürze, nach Belieben auch mit Muskat ab, gibt den in kleine Rosen zerteilten Blumenkohl wie-

der in die Suppe und zieht sie, sobald sie nicht mehr kocht, mit einem halben, in 3 Eßlöffeln Milch zerquirten Eidotter ab.

Blumenkohlsuppe kann auch wie Spargelsuppe Nr. 52 bereitet werden.

3. Böhmiſche Suppe.

1 mittelgroßer Kopf Wirſing oder Weißkohl, 125 g Graupen, 50 g geriebener Käſe, Salz, 1—2 Brühwürfel.

Der gepuzte und gewaſchene Kohl wird in nudelfeine Streifen geſchnitten, mit $\frac{1}{2}$ l Waſſer langſam zum Kochen gebracht. Die am Abend vorher in 1 l Waſſer eingeweichten Graupen werden mit dem gleichen Waſſer angeſetzt und, nachdem ſie ein Weilchen gekocht haben, zu dem Kohl gegeben und zuſammen gargekocht. Es muß etwas kochendes Waſſer nachgegoffen werden, ſo daß die Suppe dicklich, aber nicht breiartig wird. Beim Anrichten ſtreut man den geriebenen Käſe darüber.

4. Bohnenſuppe I.

400 g weiße Bohnenferne, 50 g getrocknetes oder 100 g friſches zerſchnittenes Wurzelzeug, Salz, Waſſer (20 g Fett).

Die Bohnen werden 24 Stunden in Waſſer eingeweicht, mit demſelben Waſſer zum Feuer gebracht und gargekocht. Getrocknetes Gemüse wird gleich mit dazu getan, friſches dagegen erſt, wenn die Bohnen halbweich ſind. Man rührt die Suppe durch einen Durchſchlag, bringt ſie nochmals zum Kochen und gibt ſie mit friſch abgekochten Kartoffelſtücken zuſammen in die Suppenſchüffel.

5. Bohnenſuppe II.

400 g weiße Bohnen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Brechſpargel, $\frac{1}{2}$ l Spargelwaſſer oder aus Spargelſchalen gekochte Brühe, Salz, Suppenwürze (Fett).

Die wie in Nr. 4 behandelten Bohnen werden nach dem Durchſchlagen mit dem weichgekochten Spargel ſamt ſeinem Kochwaſſer gemiſcht und abgeſchmeckt.

Im Winter kochte man aus reichlich getrockneten Spargelſchalen eine Brühe aus und verwende dieſe. (Über Spargelſchalen ſiehe Abſchnitt XI, H.)

6. Bohnensuppe III.

400 g weiße Bohnen, $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Tomaten oder 75 g eingefochtes Tomatenmus, 25 g Fett, Salz.

Unter die durchgeschlagene Bohnensuppe rührt man das Mus aus den zerschnitten in dem Fett gedünsteten Tomaten, kocht die Suppe noch einmal durch und schmeckt sie ab.

Eingefochtes Tomatenmus wird einfach zu der Suppe gegeben und das Fett zuletzt beigelegt.

* 7. Brennsuppe, auch als Frühstück.

80 g Mehl, 40 g Fett, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, Salz, 1 Prise Zucker.

Das Fett wird mit soviel von dem Mehl, als es aufnimmt, dunkelgelb geschwitzt, mit Wasser ausgerührt und aufgekocht, der Rest des Mehles, in Wasser angequirlt, dazugegossen und gargekocht. Mit Salz und ein wenig Zucker abschmecken; zum Frühstück gibt man dazu zerschnittenes Brot gleich in die Suppenschüssel.

* 8. Erbsensuppe.

150 g Erbsmehl oder fog. Erbswurst, $1\frac{1}{4}$ l Wasser, 30 g getrocknetes Gemüse oder von frischem: eine Mohrrübe, eine Petersilienwurzel, ein Stückchen Sellerie, Salz (falls das Erbsmehl nicht bereits gesalzen ist),
10 g Fett.

Das getrocknete Gemüse ist über Nacht einzuweichen und mit dem gleichen Wasser zum Feuer zu bringen. Frisches Gemüse wird gepuht, in kleine Würfel geschnitten und ebenfalls weichgekocht. Das Erbsmehl wird in kaltem Wasser klargequirlt, in die kochende Suppe gegossen und diese unter Umrühren gargekocht. Wenn die Suppe etwas streng im Geschmack ist, was an der Art des verwendeten Erbsmehles liegt, kann sie durch eine kleine Beigabe von Milch milder gemacht werden, auch können zu diesem Zwecke 2—3 gekochte Kartoffeln hineingerieben werden.

9. Erbsensuppe.

400 g gelbe Erbsen, 50 g getrocknetes oder 100 g frisches Wurzelzeug, ein Stielchen Beifuß oder Majoran, Salz, Wasser, 20 g Fett.

Die Zubereitung geschieht wie Bohnensuppe Nr. 4.

Bei geschälten Erbsen erübrigt sich das Durchtreiben.

* 10. Frühlingsuppe.

150 g feine junge Gemüse — Schoten, Mohrrüben, Spargelstückchen, Morcheln —, 2 Kraftbrühwürfel, Salz, feingehackte Petersilie; ein 100-g-Weißbrot, in Würfel geschnitten, 30 g Fett zum Rösten.

Die Gemüse werden, jedes für sich, in wenig Salzwasser abgekocht, herausgenommen und warm gestellt. Die durchgeseihten Kochbrühen werden zusammengegossen, auf einen knappen Liter Flüssigkeit verlängert und mit den Brühwürfeln gekräftigt. In die Suppenteller gibt man je ein Viertel der Gemüse, darüber die klare Brühe und streut ein wenig Petersilie obenauf, sowie die in Fett gerösteten Weißbrotwürfel.

11. Frühlingsuppe mit Graupen.

150 g Graupen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Bruchspargel, 5–6 Kohlrabiköpfe, 6 junge Mohrrüben, $\frac{1}{2}$ Pfd. Schoten; Petersilie, Salz, Wasser, 30 g Fett.

Der Spargel wird in kurze Stückchen, der Kohlrabi und die Rüben in Würfel geschnitten, die Schoten ausgefernt. Zunächst bringt man die Graupen mit Wasser zum Kochen, gibt nach einem Weilschen die Gemüse dazu — zunächst Rüben und Kohlrabi, nach $\frac{1}{4}$ Stunde das übrige —, kocht zusammen gar und würzt die dickliche Suppe mit Salz, Fett und gewiegter Petersilie.

12. Gemüsesuppe.

500 g verschiedene Gemüse, $2\frac{1}{4}$ – $2\frac{1}{2}$ l Wasser, 175–200 g Nudeln oder Hohlnudeln, 2 Brühwürfel, Salz, 30 g Fett.

Zu dieser Suppe werden allerhand Gemüse verwendet, wie die Jahreszeit sie bietet: Mohrrüben, Schoten, Kohlrabi, Petersilienwurzel, Sellerie samt den zarten Herzblättern, Lauch (Porree), Blumenkohl. Es schadet nicht, wenn ein oder das andere davon fehlt. Alles Gemüse wird nach dem Zurichten in zierliche Würfel geschnitten und in dem Fett angedämpft. Alsdann gibt man Wasser, Salz und Brühwürfel dazu und kocht das Gemüse gar. Die Nudeln oder recht klein gebrochenen Hohlnudeln werden zuletzt mit gargekocht und zusammen angerichtet.

Statt Nudeln kann auch Reis oder Gerstengröße verwendet werden, oder man kocht in der Gemüsebrühe Grieß- oder Mehlsuppe gar, siehe Abschnitt V, C.

* 13. Gerstensuppe.

125 g feine Kochgerste, Wasser, Salz, Suppenwürze, $\frac{1}{2}$ l Vollmilch
oder 20 g Fett.

Die abgespülte Gerste wird mit kaltem Wasser angefezt und auf kleinem Feuer gekocht, da sie leicht überläuft. Die Milch wird erst beigefügt, wenn die Gerste völlig gar ist und muß nur noch einmal mit aufkochen. Statt der Milch können auch 20 g Fett beigefügt werden.

Am besten bereitet man diese Suppe in der Kochkiste. Inkochzeit $\frac{1}{4}$ Stunde vom Kochen an gerechnet. Man bringt sie vor dem Essen nochmals zum Feuer, schmeckt sie ab und läßt sie mit der Milch noch einmal aufkochen.

* 14. Gerstenmehlsuppe.

90 g Gerstenmehl, $1\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 Brühenwürfel oder Suppenwürze.

In dem kalten Wasser quirlt man das Gerstenmehl glatt, stellt den Topf dann zum Feuer und läßt die Suppe unter Rühren zum Kochen kommen. Sie muß $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, damit das Mehl gut ausquillt, wird dann mit Würfeln gewürzt, mit Milch durchgekocht und auf Salz abgeschmeckt.

Graupen suppe, siehe Nr. 3 und 11.

* 15. Grünfernsuppe.

80 g Grünfernmehl oder -grieß, 1 l Wasser, Salz, Suppenwürze;
Semmel oder eine Scheibe Brot, 25 g Fett zum Rösten.

In $\frac{3}{4}$ l kochendes Wasser schüttet man das im restlichen Wasser angerührte Mehl bzw. Grieß, würzt die Suppe, nachdem sie gut verkocht ist, und gibt die im Fett gebratenen Semmelwürfel beim Anrichten darüber.

* 16. Gurkensuppe.

1 Gurke von etwa 1 Pfund, 2 Eßlöffel = 40 g Mehl, 30 g Fett,
Wasser, Salz, 1 Brühenwürfel, 1 Teelöffel Zitronensaft.

Die geschälte Gurke wird in Scheiben geschnitten, in dem Fett andampft und das Mehl darüber gestäubt; alsdann füllt man

1 l Wasser, in dem ein Kraftbrühwürfel gelöst ist, dazu, läßt die Suppe glatt kochen und würzt sie mit Zitronensaft.

* 17. Safergrühsuppe.

90 g Safergrüße, 1 Zwiebel, 30 g Fett, $1\frac{1}{4}$ l Wasser, Salz, Suppenwürze, gehackte Petersilie.

Die Safergrüße wird mit dem Fett, in dem zuvor die feingehackte Zwiebel gedämpft wurde, so lange unter Rühren geröstet, bis alles Fett aufgesogen ist. Alsdann gibt man Wasser, Salz und Suppenwürze dazu (oder statt dessen Gemüsebrühe) und läßt die Suppe abseits am Herde garquellen. Sie kann, mit Petersilie überstreut, aufgetragen oder auch zuvor durchgeschlagen werden.

Am besten in der Kochkiste zu bereiten.

18. Safergrühsuppe mit Kartoffeln.

Um ein sättigendes Mittagsgericht zu erhalten, kocht man die doppelte Menge der vorstehenden Kochanweisung und gibt, wenn die Grüße fast gar ist, 2 Pfd. geschälte, in Viertel geteilte Kartoffeln hinein, um nun alles zusammen gar zu kochen. Etwas fein zerschnittenes Wurzelzeug mitgekocht, verbessert das Gericht.

* 19. Safermehlsuppe.

Die Zubereitung ist gleich Nr. 14.

Beide Suppen können noch verändert werden durch Mitkochen von etwas Suppengemüse, auch gedörretem, das in feine Würfel geschnitten wird; gedörreter muß vorher eingeweicht werden.

* 20. Helgoländer Suppe.

Spinat oder Mangold, Wasser, Salz; ein kleiner Blumenkohl, 4 kleine feste Tomaten, 40 g Butter, 1 gestrichener Eßlöffel Mehl.

Spinat oder Mangold wird in Wasser kurz aufgekocht, dann durch die Hackmaschine gegeben; man muß nun einen Teller voll Brei haben, der 1 l nicht zu dünne Suppe ergibt. Der Spinatbrei

wird zunächst mit 30 g Butter durchgedünstet, dann mit Wasser gargesocht und mit dem in etwas Wasser glattgerührten Mehl abgemängt. Inzwischen hat man den Blumenkohl abgekocht und vier schöne, ansehnliche Rosen davon abgelöst; das übrige wird zu einer Blumenkohlsuppe verwendet. Die Tomaten, die recht fest sein müssen, mit möglichst wenig Kernen, werden in einem kleinen Pfännchen mit 10 g Butter im Ofen gebacken, doch müssen sie ganz bleiben.

Beim Anrichten gibt man auf jeden Teller Spinatsuppe ein Blumenkohlröschen und eine Tomate, damit die Farben Seldglands, grün-weiß-rot, darstellend, wovon die Suppe ihren Namen führt.

* 21. Kaiser-Kartoffelsuppe.

1 Pfd. Kartoffeln, $\frac{3}{4}$ Pfd. verschiedene Gemüse, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Brühewürfel, Salz, 40 g Fett, 20 g Mehl, $\frac{1}{10}$ l Milch.

Verschiedene Gemüse, z. B. Mohrrüben, Schoten, Lauch, Sellerie, Blumenkohl, Schwarzwurzeln, werden in Scheiben geschnitten, mit dem Fett auf lindem Feuer durchgedünstet. Dann gibt man das kochende Wasser und die geschälten, zerschnittenen Kartoffeln dazu, kocht alles ganz weich und streicht es durch ein Sieb. Sollte die Suppe zu dick sein, so verrührt man sie mit noch etwas Wasser, gibt Brühewürfel, Salz und das in der Milch glattgequirlte Mehl dazu und kocht nochmals durch.

22. Kartoffelsuppe.

3 Pfd. Kartoffeln, 100 g Wurzelzeug, wobei Sellerie nicht fehlen darf, 2 l Wasser, Salz, Suppenwürze, 40 g Fett, 40 g Mehl; wenn diese Würze beliebt, etwas Rümmele.

Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und das zerkleinerte Gemüse werden mit wenig Wasser weichgekocht und durch einen Durchschlag getrieben. Alsdann bringt man die Suppe wieder zum Feuer, verlängert sie mit kochendem Wasser, würzt sie und verkocht sie zuletzt mit der aus Fett und Mehl gerührten Einbrenne.

23. Kartoffelsuppe mit Kräutern.

Wie vor, doch wird unter Fortlassung des Wurzelwerks eine gute Menge Kräuter dazu gegeben, als: Petersilie, Schnittlauch,

Kerbel, Selleriekraut, Estragon, Basilikum, Dill, Pimpernelle, Boretsch; junge Brennessel, Löwenzahn, Schafgarbe, Gundermann, Erdbeerblätter, Melde, Wegerich. Die erste Gruppe sind Gartenkräuter, zum Teil leider fast vergessen, die zweite Wildpflanzen, die man auf Feldern und Wiesen selbst sammeln kann. Natürlich verwendet man nicht sämtliche Kräuter, sondern etliche davon, wie man sie gerade haben kann; sie werden nach dem Waschen roh gehackt, in die fertige Suppe gegeben und nicht mehr lange gekocht, da sie sonst an Geschmack einbüßen.

24. Kartoffelsuppe mit Pilzen.

Wie Nr. 22; statt der Gemüse werden 100 g getrocknete, eingeweichte und fein gewiegte Pilze oder 250 g frische Pilze beige-flügel, die zerschnitten mit einer kleinen Zwiebel in Fett ange-dämpft wurden.

25. Kartoffelsuppe mit Tomaten.

Wie Nr. 22 unter Weglassung der Gemüse, die durch $\frac{3}{4}$ Pfd. klein zerschnittene Tomaten ersetzt werden. Im Winter verwendet man eingekochtes Tomatenmark, und zwar genügen hiervon 100 g.

* 26. Kartoffelgrießsuppe.

80 g Kartoffelgrieß, 1 l Wasser, einige Löffel Milch, Salz, Suppenwürze.

Den größten Teil des Wassers bringt man zum Kochen, gießt den im restlichen Wasser angerührten Grieß dazu, kocht ihn gar und schmeckt die Suppe mit Salz, Suppenwürze und Milch ab; statt letzterer auch 10 g Fett.

* 27. Kastanienuppe mit Sellerie.

18—20 echte Kastanien (Maronen), Wasser, Salz, 25 g Butter, 1 Brühe-würfel, 100 g Sellerie.

Die Kastanien werden geschält, dann mit einem Sieb in kochendes Wasser gehalten, damit sich auch die innere Haut ablösen läßt. Alsdann kocht man sie mit Wasser ganz weich und streicht sie durch ein Haarsieb. Der Sellerie wird in feine Streifen ge-

geschnitten, mit ganz wenig Wasser weichgekocht, zu dem Kastanienmus gegeben und zusammen durchgekocht, wobei so viel Wasser beizufügen ist, daß man eine recht sämige Suppe erhält, die mit Suppentwürze oder einem Würfel, Salz und Fett abzukosten ist.

* 28. Kerbelsuppe.

Für Kerbel- wie andere Kräutersuppen benutzt man als Unterlage eine Brennsuppe, siehe Nr. 7, läßt jedoch das Mehl nicht bräunen, sondern hell bleiben, oder Grüte-, Gerste-, Kartoffel- suppe, siehe Nrn. 14, 17, 19, 23, 26. Der verlesene gehackte Kerbel darf nur einmal mit aufkochen.

29. Kraftbrühe.

Um eine gute Kraftbrühe herzustellen, welche die in der Fleischküche gebräuchliche „Bouillon“ ersetzt, kocht man allerhand Wurzelwerk, die dicken Stiele und Rippen sowie die unansehnlicheren Teile von Blattgemüsen, ferner Schotenschalen, Spargelschalen gründlich aus. Alles Gemüse wird klein gehackt, mit wenig Wasser bis ans Kochen gebracht und abseits am Herde fest zugedeckt gründlich ausgekocht, mindestens 2 Stunden. Einige Pilze mitgekocht oder eine trocken auf der Herdplatte gebräunte Zwiebel geben eine braune Farbe.

Diese Kraftbrühe wird besonders zu Körner- und Mehlsuppen gern genommen, doch auch zur Verbesserung von anderen Suppen und von Soßen. Man kann durch ihre Verwendung viel an Suppentwürze und Kraftbrühewürfeln sparen.

Kräutersuppen, siehe Nr. 23 und Nr. 28.

30. Kohlsuppe.

1 großer Kopf Wirsing (Welschkraut, Savoyerkohl), die Hälfte eines kleinen Kopfes Weißkohl, 1 große Mohrrübe, 1 Sellerie, 1 kleine rote Rübe (rote Beete), 2 Stangen Lauch, 6 Kartoffeln, 75 g Reis, Perlgerste oder Grüte, 2 Kraftbrühewürfel, 50 g Fett, gehackte Petersilie, Wasser.

Der Kohl wird nudelfein gehobelt, alles andere in feine Streifen geschnitten mit Ausnahme der Kartoffeln, die ganz

bleiben müssen. Das Gemüse muß $2\frac{1}{2}$ Stunden kochen, wobei man zwei- bis dreimal kochendes Wasser nachschüttet, wenn die Brühe eingekocht ist. Mit dem Reis läßt man die Suppe noch 25 Minuten kochen, Gerste und Grütze brauchen 35 Minuten zum Garwerden, und schmeckt sie mit Salz, dem Fett und gehackter Petersilie ab.

Statt Fett kann 60 g geriebener Käse genommen werden.

Diese Zutaten ergeben $3\frac{1}{4}$ — $3\frac{1}{2}$ l Suppe, also ein reichliches Mittagessen und ein Abendgericht für den folgenden Tag.

* 31. Lauchsuppe (Porree).

4—5 Stangen Lauch, 30 g Fett, $1\frac{1}{4}$ l Wasser, 50 g Grieß, Salz, Suppenwürze.

Der in feine Scheiben geschnittene Lauch wird in dem Fett gedünstet, wobei oft gerührt werden muß, damit er nicht anbrennt; dann füllt man mit Wasser auf (besser mit Gemüsebrühe), kocht den Lauch recht weich und treibt ihn durch ein grobes Sieb. In die wieder kochende Suppe quirlt man den Grieß, kocht ihn darin gar und schmeckt mit Salz und Suppenwürze ab.

32. Linsensuppe I.

400 g Linsen, Salz, Wasser; 175 g gute Backpflaumen, etwas Zucker, (20 g Fett).

Die wie Bohnen (siehe dort) vorbereiteten Linsen werden gargekocht, doch nicht durchgeschlagen; die eingequellten Backpflaumen kocht man noch eine Viertelstunde mit den Linsen zusammen und schmeckt schließlich mit Salz und ein wenig Zucker ab.

33. Linsensuppe II.

Wie vorstehend, doch werden statt Backpflaumen 175 g säuerliche Apfelscheiben verwendet, die in der Suppe gar kochen müssen. Sind die Apfel nicht recht säuerlich, so schärft man die Suppe mit einigen Tropfen Zitronensaft.

* 34. **Mehlsuppe**

von Roggenmehl, sehr gut als Frühstück.

80—90 g Roggenmehl (je nachdem man die Suppe klarer oder gebundener haben will), $1\frac{1}{4}$ l Wasser, Salz, 25 g Fett; nach Belieben etwas Kümmel oder Anis.

$\frac{3}{4}$ des Wassers wird zum Kochen gebracht, das in dem übrigen Wasser ganz klar und glatt gequirkte Mehl dazugegossen und unter Rühren gargekocht. Die Suppe darf keine Klümpchen haben und nicht fleisterig schmecken, muß also genügend lange gekocht werden. Salz und Fett wird als Würze beigegeben, wenn man es liebt auch einige Körner Kümmel oder Anis.

Die Suppe wird als Morgengetränk aus Tassen genossen oder in Suppenteller geschüttet und Brot eingeschnitten.

35. **Reffelsuppe** (siehe auch II: Gemüse, unter „Wildes Gemüse“).

Die Bereitung ist gleich der von Spinatsuppe Nr. 54.

* 36. **Pilzsuppe.**

400 g feste Pilze (wenn weiche, schwammigere Arten dabei sind, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Pfund mehr, da diese sehr zusammenfallen), Wasser, Salz, eine kleine Zwiebel, 40 g Mehl, 30 g Fett.

Man kann zur Suppe sowohl eine Art Pilze allein als auch verschiedene gemischt verwenden. Die Pilze werden mehrmals gewaschen, abgeputzt und grob gehackt; man dünstet sie, ohne Wasser, da sie selber reichlich Saft ziehen, nebst der gehackten Zwiebel in dem Fett $\frac{1}{4}$ Stunde, stäubt das Mehl darüber und verkocht mit Wasser, sodaß eine schön gebundene Suppe entsteht.

Pilze dürfen nicht länger gekocht werden, als zum Garwerden nötig, sie werden sonst leicht hart und lederartig.

* 37. **Pilz-Kartoffelsuppe.**

$\frac{3}{4}$ Pfd. gefochte Kartoffeln, 75 g getrocknete Pilze, 1 kleine Zwiebel, 20 g Fett, Wasser, Salz.

Die Dörripilze werden über Nacht eingeweicht, dann gehackt und mit der feinzerschnittenen Zwiebel in Fett gedünstet. Zu-

Birke, Kochbuch.

zwischen hat man die gekochten Kartoffeln gerieben und mit dem Einweichwasser der Pilze glatt gerührt; dazu gibt man noch soviel Wasser, daß eine recht sämige Suppe entsteht, die mit den Pilzen und dem nötigen Salz durchgekocht wird.

Nach Belieben kann noch etwas feingehackte Petersilie beim Anrichten über die Suppe gestreut werden.

Porreesuppe (siehe Lauchsuppe Nr. 31).

*** 38. Prinzesssuppe.**

125 g Hafer- oder Gerstflocken, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, 200 g Tomaten oder 75 g eingekochtes Tomatenmus, 1 Schalotte, 25 g Butter, Salz, 1 kleine Prise Zucker.

Die Flocken werden mit kaltem Wasser angequirlt, zum Kochen gebracht und auf kleinem Feuer gar und sämig gekocht. Die zerschnittene Schalotte — notfalls nimmt man die Hälfte einer kleinen Zwiebel — wird in der Butter gedämpft, die zerschnittenen Tomaten dazu gegeben, weichgeschmort und durch ein Sieb gerührt. Mit diesem Mus kocht man die Suppe durch und würzt sie mit Salz und einer Kleinigkeit Zucker.

Bei Verwendung von eingekochtem Mus gibt man dieses gleich an die Suppe und fügt die mit Butter gedünstete Schalotte bei.

39. Restesuppen.

Der Verwertung von Resten ist in der sparsamen Küche Aufmerksamkeit zu schenken. Aus den meisten Gemüsen läßt sich unter Hinzufügen von Kraftbrühe oder Würfelbrühe und zerquetschten Kartoffeln eine wohlschmeckende Suppe für den Abend oder folgenden Tag bereiten, ferner ergibt Gemüsekochwasser (z. B. von Spargel, Blumenkohl) gute Suppen. Übrig gebliebene Kartoffeln werden gerieben, mit Wasser glatt gekocht und in diese einfach und schnell hergestellte Suppe gedämpfte Pilze oder geweichte Dörripilze oder Gemüse gegeben. In gleicher Weise verfährt man mit einem Rest Wasserreis oder abgekochter Nöhrennudeln usw.

* 40. Rübensuppe mit Reis.

1½ Pfund Mohrrüben (oder Karotten), 100 g Reis oder Perlgraupen oder 80 g Grieße oder Flocken, Wasser, Salz, Suppenwürze; eine in Würfel geschnittene Semmel oder Brot, 25 g Fett.

Von den Rüben läßt man zwei zurück, die andern werden in Salzwasser weichgekocht und durchgetrieben. Inzwischen hat man den Reis oder sonstige oben genannte Suppeneinlage in Wasser gar ausgequollen und gibt dies in die Suppe, die nochmals aufgekocht und dann abgeschmeckt wird. Die zurückgelassenen Rüben werden roh auf einem feinslöcherigen Eisen gerieben und beim Anrichten unter die Suppe gerührt, die man mit den in Fett gebratenen Semmelwürfeln bestreut.

* 41. Rote Rüben- (rote Beete-) Suppe

wird in gleicher Weise hergestellt, doch rührt man beim Anrichten einige Löffel saure Sahne darunter, in Ermangelung saure Milch, und läßt die Semmelwürfel fort. — Saure Sahne gewinnt man durch Aufstellen von ungekochter Milch in flachen Schalen; je nach der Luftwärme stockt die Milch in 1—3 Tagen. Die sich obenauf bildende Schicht wird in der Küche als saure Sahne verwendet, die „dicke Milch“, mit Zucker und geriebenem Brot bestreut, zum Abendbrot gegessen oder, fein gequirlt, aus Gläsern getrunken.

42. Numfordsche Suppe.

150 g gelbe Erbsen, 1½ Pfd. Kartoffeln, 150 g Graupen, Wurzelwerk oder 50 g Dörrgemüse, Wasser, Salz, 30 g Fett.

Die am Abend vorher eingeweichten Erbsen werden gargekocht, durchgeschlagen und in die wieder kochende Suppe die mit der Schale gekochten, dann abgezogenen und zerschnittenen Kartoffeln gegeben. Die Graupen kocht man mit dem Gemüse weich, gibt sie dann zu der Suppe und würzt mit Fett und Salz.

Die Suppe muß recht dicklich sein. Sie bildet ein ausreichendes Mittagessen.

* 43. Sagosuppe.

Ein Kopf Sellerie, 60 g Sago, Wasser, Salz, 25 g Fett, 25 g Mehl, Suppenwürze.

Der Sellerie wird geschält, zerschnitten, in wenig Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gerührt. Den Sago kocht man in 1 l Wasser klar, gibt den Sellerie dazu sowie das in Fett geschwitzte Mehl und kocht die Suppe glatt. Sie wird mit Salz und Würze versehen und etwas feingehacktes Selleriekraut darüber gestreut.

* 44. Sauerampfersuppe (siehe Anmerkung unter „Kerbelsuppe“).

Den herben Geschmack der Sauerampfersuppe mildert man gern durch Beifügen von etwas Milch oder saurer Sahne.

45. Sauerkrautsuppe.

250 g Sauerkraut, 1 große, roh geriebene Kartoffel, 1 Löffel Mehl, 25 g Fett, reichlich $1\frac{1}{4}$ l Kraftbrühe oder Wasser und 2 Brühewürfel, Salz, 3 Eßlöffel saure Sahne.

Das Sauerkraut wird abgewaschen, ausgedrückt, ganz fein geschnitten und mit etwas Wasser weichgeschmort, wobei man die geriebene Kartoffel beifügt. Es läßt sich auch ein Rest Sauerkrautgemüse verwenden, das dann nur zerschnitten werden muß. Aus Mehl und Fett macht man eine Schwitze, verkocht sie mit Brühe und gibt das Sauerkraut dazu. Nachdem die Suppe nochmals gut durchgekocht ist, gibt man die saure Sahne dazu und schmeckt sie ab.

46. Saure Suppe.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Schotenkerne, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mohrrüben, 2 Petersilienwurzeln und ein kleines Stück Sellerie, $\frac{1}{2}$ Pfd. Birnen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Apfel oder 175 g Dörpflaumen, Wasser, Suppenwürze, Salz, etwas Zitronensaft, eine Prise Zucker, 50 g Fett, 2 gestrichene Eßlöffel Kartoffelmehl, Malträuter.

Diese in der Zusammenstellung etwas bunt aussehende, aber sehr wohlschmeckende Suppe ist ein bekanntes Hamburger Spezialgericht. Die Gemüse werden in Wasser mit Salz und Suppen-

würze oder Brühwürfel und dem Fett gargekocht und die gesondert weichgedämpften Apfelscheiben und Birnenachtel dazu gegeben. Die Suppe wird mit Zitronensaft oder Essig gesäuert, doch darf sie nicht zu scharf sein; sie erhält ihr besonderes Gepräge durch die „Kalkkräuter“; wo diese Bezeichnung fremd ist, nehme man: Sellerieblätter (Herzblätter), Petersilie, Portulak, Thymian, Salbei, Estragon und Basilikum, es schadet nicht, wenn eines oder das andere dieser Kräuter fehlt. Sie werden feingewiegt in die Suppe gegeben und diese zuletzt mit Kartoffelmehl feimig gekocht.

Man gibt zu dieser Suppe öfters noch Klöße nach folgender Art:

$\frac{1}{4}$ l Wasser wird mit Salz und 30 g Butter aufgeköcht, 300 g Mehl hineingeschüttet und zu einem festen Teig abgerührt. Kleine Klöße abstechen, die in der Suppe gekocht werden, bis sie oben schwimmen.

* 47. Schoten-suppe.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Schotenkerne, reichlich Schotenschalen, Wasser, Salz, 30 g Mehl, 25 g Fett, eine Prise Zucker.

Eine gute Menge Schotenschalen werden zerschnitten in Wasser ganz weich gekocht, bis man sie durch ein Sieb streichen kann. In der so gewonnenen, auf reichlich 1 Liter verlängerten Brühe kocht man die Schotenkerne gar, bindet die Suppe mit dem angerührten Mehl und schmeckt sie mit Salz, Zucker und dem Fett ab.

* 48. Schoten-suppe mit Grießnocken.

1 Pfd. Schoten, Wasser, Salz, 1 Prise Zucker, 20 g Butter, 1 Ei, 2 Eßlöffel Milch, ein gestrichener Teelöffel Kartoffelmehl, 50–60 g feiner Grieß.

Man kocht zunächst die Schotenschalen gründlich aus, seigt sie durch und kocht in dieser Suppe die Schotenkerne mit Salz und einer Prise Zucker gar.

Zu den Nocken quirlt man Ei und Milch schaumig, zieht das Mehl darunter und, je nach Größe des Eies, 50 bis 60 g Grieß, ferner etwas Salz. Der Teig muß ein Weilchen stehen, wird dann in ganz kleinen Teilchen mit einem Teelöffel in die Suppe gegeben und darin gargekocht.

Mit der Butter wird die Suppe beim Anrichten verrührt.

* 49. Selleriesuppe I.

1 große oder 2 kleinere Knollen Sellerie, das doppelte Gewicht Kartoffeln, Wasser, Salz, Muskat, 25 g Fett.

Der gepuzte Sellerie wird mit der doppelten Menge Kartoffeln, beides in Scheiben geschnitten, weichgekocht und durchgestrichen. Die wiederaufgekochte Suppe wird mit Salz, wenig Muskat und dem Fett gewürzt. Wenn der Selleriegeschmack zu scharf hervortritt, kochte man die Suppe noch ein Weilchen, sie wird dadurch linder; auch kann sie durch eine kleine Milchzugabe gemildert werden. Einige zarte Sellerieblätter werden feingehackt und über die Suppe gestreut.

50. Selleriesuppe II.

1 große Knolle Sellerie (ungefähr 250 g), 30 g Butter, 75 g Mehl, Wasser, Salz, 2 Brühwürfel, 3—4 Löffel Sahne; Weißbrot oder Brot.

Der geschälte, in Würfel geschnittene Sellerie wird mit der Butter gedämpft und unter Zuguß von wenig Wasser weichgekocht. Aus $1\frac{1}{4}$ l Wasser, Brühwürfel, dem Mehl und Salz kocht man eine glatte Suppe, schüttet das durch ein Sieb gerührte Selleriemus dazu und kocht die Suppe durch. Beim Anrichten rührt man die Sahne darunter (siehe Anmerkung unter Nr. 41) oder in Ermangelung deren Milch, streut ein wenig feingehacktes Selleriekraut darüber und gibt zu der Suppe geröstete Würfel von Semmel oder Brot.

51. Sommer-suppe.

200 g Schotenkerne, 3—4 Mohrrüben, eine kleine Gurke, 3—4 Salat-herzen, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 Eßlöffel Kerbel, 35 g Butter, 30 g Sago oder 45 g Mehl, Wasser, Salz, eine Prise Zucker.

Die Schoten — man nimmt die dicken, als Gemüse nicht mehr recht schmackhaften dazu — werden mit Wasser und einer Prise Zucker weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Die übrigen Gemüse werden recht fein geschnitten, mit der Butter langsam gedämpft und dann der Schotensuppe beigelegt. Man kocht entweder Sago in der Suppe gar oder sämt sie mit dem angerührten Mehl ab. Zuletzt wird Petersilie und Kerbel beigelegt und mit Salz abgeschmeckt.

* 52. Spargelsuppe.

$\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfd. dünner oder Brechspargel, oder 1 l Spargelkochwasser, in dem noch einige Spargelstücke abgekocht werden; 70 g Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 Teelöffel Eierſaß, Salz, etwas Zucker, eine Kleinigkeit Muſkat.

Der Spargel wird in 2 cm lange Stückchen geſchnitten, garkochend und die Suppe mit dem in der Milch angerührten Mehl und Eierſaß gebunden, zuletzt mit den genannten Würzen abgeſchmeckt.

Eierſaß darf nicht in zu großer Menge angewendet werden, ſonſt erhält die Suppe ein unangenehm grünliches Ausſehen.

Spargelsuppe kann auch mit Griech wie Blumenkohlsuppe Nr. 2 zubereitet werden.

* 53. Spargelſchalenſuppe.

1 l Brühe aus Spargelſchalen gekocht, 80 g Mehl, $\frac{1}{10}$ l Milch, 1 Meſſerſpiße Eierſaß, Salz, eine Kleinigkeit Zucker.

Eine gute Menge friſche oder getrocknete Spargelſchalen werden mit Waſſer gründlich ausgekocht, dann durchgeſiebt und die ſo erhaltene Brühe mit angerührtem Mehl verkocht. Der Eierſaß wird in der Milch gelöſt, zur Suppe gegeben und mit Salz und einer Spur Zucker gewürzt.

* 54. Spinatſuppe.

Spinat ſoviel, daß man $\frac{1}{2}$ Pfd. Brei daraus erhält, Waſſer, Salz, eine kleine Zwiebel, 30 g Fett, 2 Löffel Mehl, 2 Eier, 3 Löffel Milch.

Der Spinat wird gewaſchen, in wenig Waſſer, das man nachher zur Suppe mitverwendet, abgekocht und fein gewiegt oder durch die Hackmaſchine gegeben. Die ganz fein gehackte Zwiebel dünſtet man in dem Fett, ſtäubt das Mehl darüber und gibt den Spinatbrei dazu nebst ſoviel Waſſer, daß eine bländige Suppe entſteht. Die Eier zerquirlt man mit der Milch und einer Kleinigkeit Salz, ſtellt dieſes in einem ausgefetteten Löffchen in kochendem Waſſer und läßt es feſt werden. Dieſen Eierſtich gibt man beim Anrichten als kleine Klößchen auf die Suppe.

Siehe auch: Wilder Spinat Abſchnitt II, C.

*** 55. Stettiner Suppe.**

125 g Gerstenfloeden, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, 3—4 Karotten, 25 g Butter, Salz, Suppenwürze.

Die Floeden werden mit kaltem Wasser angefeuchtet, langsam zum Kochen gebracht und ausgequollen. Die Karotten reibt man roh auf einem feinschmierigen Reibeisen und dünstet dies Mus mit der Butter durch, fügt es der durch ein Sieb getriebenen Suppe bei und schmeckt mit Salz und Würze ab.

3—4 Eßlöffel Milch oder abgenommene Sahne verbessern die Suppe.

*** 56. Tomatensuppe.**

250 g Tomaten, $1\frac{1}{4}$ l Wasser, Salz, eine kleine Prise Zucker, 75 g Mehl, 25 g Butter, eine halbe Zwiebel, Suppenwürze.

Die zerschnittenen Tomaten werden mit der geriebenen Zwiebel sowie dem Fett gedünstet und durchgeschlagen; das so erhaltene Mus verdünnt man mit kochendem Wasser, sämt die Suppe mit dem angequirlten Mehl ab und kostet sie auf Salz ab.

Um die Suppe sättigender zu gestalten, gibt man weichgedämpften Reis hinein oder ganz dünne, kleingebrochene und abgekochte Nudeln, in eine Becherform (Tassenkopf) gedrückt und in die Mitte des Tellers gestürzt.

57. Wandervogelsuppe (für eine Person).

30 g Erbsmehl (sog. Erbswurst), 20 g Sago, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 10 g Fett.

In das kochende Wasser streut man den Sago, gibt dann das mit etwas Wasser verrührte Erbsmehl dazu und kocht die Suppe unter Zusatz des Fettes gar. Salz ist nur dann nötig, wenn die Erbswurst nicht schon gesalzen ist.

*** 58. Weiße Suppe.**

1 Pfd. Kartoffeln, 175 g Zwiebeln, $1\frac{1}{4}$ l Wasser, Salz; 60 g Sago, $\frac{1}{4}$ l Milch.

Die Kartoffeln sowie die Zwiebeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit Wasser weichgekocht, durchgeschlagen und

nochmals zum Feuer gebracht; das eingekochte Wasser ist zu ergänzen. Der Sago wird in die Suppe gestreut, gargekocht und zuletzt die Milch heiß dazugegossen.

59. Wintergemüsesuppe.

400 g Gemüse, oder 125 g Dörrgemüse, 150 g Graupen, Wasser, Salz, Suppenwürze, 25 g Fett oder 40 g geriebener Käse.

Von Gemüsen verwendet man, was zu haben ist, etwa Mohrrüben, Sellerie, Lauch, Weiß- oder Rosenkohl, Winterspinat, etwas Dörrpilze, schneidet es in Würfel, gibt es zu den mit Wasser ins Kochen gebrachten Graupen, fügt Salz und Suppenwürze bei und stellt die brodelnde Suppe in die Kochkiste, wo sie 4 Stunden verbleibt. Fett oder Käse wird beim Anrichten in die Suppe gegeben.

Dörrgemüse wird über Nacht eingeweicht, zusammen mit den Graupen kalt angefeßt; im übrigen verfährt man wie vor.

* 60. Zwiebelsuppe, braune.

5—6 Zwiebeln, 50 g Fett, 80 g Mehl, $1\frac{1}{4}$ l Kraftbrühe oder Wasser und 2 Brühewürfel, Salz, 2 Tomaten oder 1 Eßlöffel Tomatenmus.

Die feingeschnittenen Zwiebeln und die Tomaten werden in Fett hellbraun gebraten, mit Mehl bestäubt, mit der Brühe glattgekocht und durchgeschlagen. Bei Verwendung von Tomaten m u s gibt man dieses erst der durchgerührten Suppe bei.

* 61. Zwiebelsuppe, weiße.

Wie vor, doch bleiben die Tomaten fort und die Zwiebeln werden nicht gebräunt, sondern müssen hell bleiben. Ein ganz kleines Stück Knoblauch wird mit dem Messer zu Mus gehackt und der Suppe beigegeben, die zuletzt mit 3 Löffeln Milch oder 2 Löffeln saurer Sahne verrührt wird. Auch ist ein Zusatz von geriebenem Käse statt Milch oder Sahne wohlgeschmeckend.