

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Badisches Kriegskochbüchlein

Wundt, Emma

Karlsruhe i. B., 1915

Suppen

urn:nbn:de:bsz:31-34379

Suppen.

1. Knochenbrühe.

Die Knochen, welche man von Braten übrig behalten, werden zerkleinert und mit dem Rückstand des Bratenbeigusses und Wasser aufgestellt und zum Kochen gebracht. Sodann gibt man auf 1 l Brühe $\frac{1}{2}$ Egl. Salz zu, würzt mit auf der Herdplatte gebräunter Zwiebel, Lauch, Sellerie, Petersilie, Gemüsestrunk usw. und läßt die Brühe langsam 2—3 Std. kochen. Selbstverständlich können die Knochen auch frisch, das heißt ungebraten verwendet werden. Die Brühe wird in diesem Fall viel heller. Man verwendet diese Brühe in Ermangelung von Fleischbrühe zu Suppen und Beigüssen. Will man die Brühe noch kräftiger herstellen, kocht man ein Stückchen Rindsleber oder Milz mit.

2. Grünsbrühe.

Gelbrüben, Lauch, Petersilie, Sellerie, Gemüsestrunk, Eierchwämme werden gepuht, gewaschen und nebst einer gebräunten Zwiebel in 4 l kochendes Wasser gegeben. Man läßt die Brühe mit 2 Egl. Salz versehen, 2 Stunden kochen und verwendet sie zum Auffüllen von Hafergrüh-, Griech-, Brotsuppe usw. Nach Belieben kann man die Grünszutaten auch klein schneiden, in Fett dämpfen und hierauf mit heißem Wasser auffüllen und mit Salz würzen.

3. Griechsuppe mit Hammelfleischbrühe.

Zut.: $2\frac{1}{2}$ l Hammelbrühe, 80 g Griech, 80 g gekochte Hammelfleischreste.

In die kochende Brühe, welche man beim Kochen von Hammelfleisch erhält, rührt man Griech ein und läßt die Suppe mindestens 2 Std. kochen. $\frac{1}{4}$ Std

vor dem Auftragen gibt man das, in $\frac{3}{4}$ cm große Würfel geschnittene Fleisch (Reste) zu und streut nach Belieben einen Teel. Schnittlauch darüber.

4. Flockensuppe.

Zut.: 3 Eier, 1 Eßl. Mehl, 1 Teel. Salz, $2\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß zieht man Eigelb und Mehl, gibt die steife Masse in die kochende Fleischbrühe, läßt diese, gut zugedeckt auf der Seite des Herdes 10 Min. kochen und zerreißt beim Anrichten den Kloß mit einer Gabel in kleine Flocken.

5. Flädchensuppe.

Zut.: 40 g Mehl, 40 g geschälte, geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ Teel. Salz, 1 großes Ei, Speckschwarte, $2-2\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe.

Mit Mehl, geriebenen Kartoffeln, Milch, Salz und Ei bereitet man einen dünnen, glatten Pfannkuchenteig. Eine erhitzte Backpfanne wird mit Speckschwarte bestrichen und soviel Teig hineingegeben, als an der Pfanne haften bleibt. — In Ermangelung von Schwarte verwendet man Fett. — Die Flädchen werden auf beiden Seiten goldgelb gebacken und zum Erfalten auf ein Brett gelegt. Man schneidet sie dann in feine Streifen und gibt sie in kochender, klarer Fleischbrühe zu Tisch. Nach Belieben streut man feingeschnittenen Schnittlauch darüber.

6. Sagosuppe.

Zut.: 100 g deutscher Sago, $2\frac{1}{2}$ l Knochen- oder Grünsbrühe, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm, 1 Teel. Schnittlauch.

Der Sago wird gewaschen, in kochende Grünsbrühe eingerührt und solange gekocht, bis die Körner ein glasiges Aussehen haben. Nach Belieben rührt man die Suppe mit Eigelb und Rahm ab.

7. Bauernsuppe.

Zut.: $\frac{3}{4}$ Pfd. Weißkraut, $\frac{5}{4}$ Pfd. Kartoffeln, $3\frac{1}{2}$ l Wasser, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, $\frac{3}{4}$ Pfd. Dürrefleisch.

Das gepuzte, in handflächegroße Stücke geteilte Kraut wird nach dem Waschen mit dem kochenden, ge-

salzenen Wasser beigestellt und nach $\frac{1}{2}$ Std. Kochzeit die in 2 cm große Würfel geschnittenen Kartoffeln zugegeben. Während Weißkraut und Kartoffeln weichkochen, wird das Dürfleich ebenfalls in 2 cm große Würfel geteilt, in einer heißen Backpfanne unter Wenden braun ausgebraten und damit die gut verrührte Suppe geschmälzt. Die Suppe ist sehr dick und sättigend und kann als vollständiges Mittagessen dienen. Man muß natürlich in diesem Falle die Zutaten etwas vergrößern.

8. Lebersuppe.

Zut.: $1\frac{1}{2}$ Eßl. Fett, 1 Eßl. verwierte Zwiebel und Petersilie, 80 g Leber, 50 g Weismehl, 100 g am Tag zuvor gekochte, geriebene Kartoffeln, $2\frac{1}{2}$ l gesalzene Grünsbrühe.

Man dämpft in dem heißen Fett die Zwiebel und Petersilie gelblich, gibt die fein verwierte Leber und nach 10 Min. Dämpfen das Mehl und die geriebenen Kartoffeln zu und läßt auch dieses nochmals 10 Min. dämpfen. Man löscht mit heißer Grünsbrühe ab, würzt mit Salz und läßt die Suppe $\frac{1}{2}$ Std. durchkochen.

9. Milchsuppe.

Milchsuppe wird wie Lebersuppe zubereitet. Siehe Nr. 8.

10. Gerstensuppe.

Zut.: 100 g Gerste (6 Eßl.), 1 Tasse kaltes Wasser, $2\frac{1}{2}$ l gesalzene Grünsbrühe, 2 gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln oder 1 Teel. Kartoffelmehl, $\frac{1}{8}$ l Milch. Zum Abrühren 1 Eigelb, 1 Bündchen Schnittlauch.

Die Gerste wird am Abend zuvor gewaschen und eingeweicht. Am andern Morgen stellt man sie mit dem Einweichwasser, am besten in einem irdenen Topfe bei, läßt sie langsam 3—4 Std. kochen und gießt von Zeit zu Zeit etwas heiße Grünsbrühe nach. $\frac{1}{4}$ Std. vor dem Anrichten rührt man die geriebenen Kartoffeln oder auch ein Teel. Kartoffelmehl, welche man beide mit kalter Milch anrühren muß, ein und läßt die Suppe nochmals aufkochen. Beim Anrichten wird die Suppe mit Eigelb abgerührt und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut.

11. Hafergrütsuppe.

Zut.: 100 g Hafergrüße, 1 Eßl. Fett, $2\frac{1}{2}$ l gefalgene Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Eigelb, 1 Bündchen Schnittlauch.

Die Hafergrütsuppe wird wie Grünkernsuppe zubereitet. Siehe Nr. 13.

12. Hafergrütsuppe mit Milch.

Zut.: 100 g Hafergrüße, 1 l Wasser, $1\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Eßl. Salz oder Zucker.

Die Hafergrüße wird am Abend zuvor mit Wasser aufgestellt, zum Kochen gebracht, 5 Min. gekocht und in die Kochfliste gestellt. Am andern Morgen gibt man die Milch zu, läßt die Suppe 10 Min. durchkochen, würzt mit Salz oder gibt sie mit Zucker zu Tisch. (Dient als Morgensuppe.)

13. Grünkernsuppe.

Zut.: $\frac{1}{4}$ Pfd. Grünkern, $2\frac{1}{2}$ l gefalgene Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Eigelb, 1 Bündchen Schnittlauch.

Die Grünkern werden gemahlen, mit Grünsbrühe, am besten in einem irdenen Topfe, aufgestellt und unter öfterem Zugießen von heißer Flüssigkeit 3—4 Std. gekocht. Hierauf kann die Suppe mit Ei abgerührt und mit Schnittlauch bestreut aufgetragen werden. Hat man keine Grünsbrühe, dann werden die gemahlene Grünkern in 1 Eßl. Fett angeröstet und die Suppe weiter zubereitet wie oben.

14. Reissuppe.

Zut.: 100 g Reis, 1 Eßl. Fett, $2\frac{1}{2}$ l gefalgene Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Teel. Kartoffelmehl, 4 Eßl. Milch. Zum Abbrühren 1 Eigelb.

Der Reis wird gewaschen und mit dem 4. Teil der vorgeschriebenen Brühe und dem Fett beige stellt und zum Kochen gebracht. Nach und nach füllt man mit der nötigen Brühe auf und läßt den Reis damit weich kochen. 5 Min. vor dem Anrichten rührt man das mit Milch verrührte Kartoffelmehl in die Suppe, läßt diese aufkochen und kann beim Anrichten Eigelb zugeben.

15. Kartoffelsuppe.

Zut.: 1 Ehl. Fett, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 1 Gelbrübe, wenig Sellerie, 1 kleines Sträußchen Petersilie, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, $2\frac{1}{2}$ l gesalzene Knochen- oder Grünsbrühe.

Die gewaschenen Kartoffeln werden 8 Min. gekocht, geschält und in Blättchen geteilt. Unterdessen hat man die gepuzten in Scheiben geschnittenen Gelbrüben, sowie die andern vorbereiteten in feine Streifen geschnittenen Gewürze in heißem Fett gedämpft, zu welchen man nun die möglichst heiß erhaltenen Kartoffelblättchen gibt. Sobald diese 10 Min. mitgedämpft haben, löscht man mit etwa 1 l Grünsbrühe ab, kocht die Gemüse weich, zerdrückt sie mit einem Holzstößer breiartig und gibt zuletzt die notwendige heiße Brühe zu. Die Suppe muß vor dem Auftragen noch gut durchkochen.

16. Geriebene Kartoffelsuppe.

Zut.: $1\frac{1}{4}$ Pfd. gekochte Kartoffeln, 1 Ehl. Fett, 1 Ehl. Zwiebel u. Petersilie, 40 g Roggenmehl, $2\frac{1}{2}$ l gesalzene Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Teel. Salz, 1 Eigelb.

Reste von Salz oder Schalenkartoffeln werden durch die Fleischmaschine getrieben oder auf dem Reibeisen gerieben. In heißem Fett dämpft man die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie gelblich, gibt nach 5 Min. die Kartoffeln zu, streut Mehl darüber und läßt die Kartoffeln 10 bis 15 Min. dämpfen. Nun füllt man mit der Knochen- oder Grünsbrühe auf, würzt mit Salz und läßt die Suppe 1 Std. kochen. Beim Anrichten kann man mit Ei abrühren.

17. Kartoffelmilchsuppe.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, $1\frac{1}{4}$ l Grünsbrühe, $1\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Ehl. Salz.

Die gewaschenen Kartoffeln werden in der Schale 8 Min. gekocht, geschält, in Würfel geschnitten und sofort mit der heißen Grünsbrühe fast weich gekocht. Sodann gibt man die Milch und Salz zu, verrührt die Kartoffeln, wenn sie weich sind möglichst glatt und läßt die Suppe vor dem Auftragen nochmals aufkochen.

18. Buttermilchsuppe.

Zut.: 1 Ehl. Fett, 1 Ehl. fein geschnittene Zwiebel, $1\frac{1}{2}$ Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, $2\frac{1}{2}$ l Buttermilch, 1 Ehl. Salz.

In dem heißen Fett dämpft man die Zwiebel glasig, gibt die geriebenen Kartoffeln zu, läßt sie 15 Min. durchdämpfen und löscht mit der Buttermilch ab. Hierauf würzt man mit Salz und läßt die Suppe bis zum Anrichten $\frac{1}{2}$ Std. kochen.

19. Gemüsesuppe.

Zut.: $\frac{3}{4}$ Pfd. gepuzte Gemüse, 1 Ehl. Fett, $2\frac{1}{2}$ l gesalzene Knochenbrühe.

Zu derselben verwendet man Gelbrüben, Weißkraut, Wirsing, Kohlraben, Blumenkohl, Sellerie, Lauch, überhaupt Gemüse, wie sie die Jahreszeit bietet. Der Blumenkohl wird in kleine Köschen geteilt, die andern Gemüse in $\frac{1}{2}$ cm breite Streifen geschnitten, vorsichtig rasch gewaschen, im Fett gedämpft, mit Knochenbrühe abgelöscht, mit der nötigen heißen Knochenbrühe aufgefüllt, aufgekocht und aufgetragen.

20. Gelbrübensuppe.

Zut.: 1 Ehl. Fett, $\frac{3}{4}$ Pfd. Gelbrüben, 50 g Reis, $2\frac{1}{2}$ l gesalzene Grüns- oder Knochenbrühe.

Die gepuzten gewaschenen Gelbrüben werden auf dem Reibeisen gerieben, in dem heißen Fett 10 Min. gedämpft, der gewaschene Reis und Grüns- oder Knochenbrühe zugegeben und die Suppe solange gekocht bis der Reis gar ist. Nach Belieben kann man die Suppe vor dem Auftragen mit Eigelb abrühren.

21. Salatsuppe.

Zut.: 2 Köpfchen Salat, 1 Sträußchen Soppengrüns, 1 Ehl. Fett, 2 Kartoffeln, 50 g Reis, $2\frac{1}{2}$ l Fleisch- oder Knochenbrühe. Zum Abrühren 1 Eigelb.

Der Salat wird gepuzt, gewaschen und nebst dem gepuzten, gewaschenen Soppengrüns und den geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln 10 Min. gedämpft,

der Reis nebst der Brühe zugegeben und die Suppe 1 Std. gekocht. Alsdann wird die Suppe durch ein Sieb getrieben, nochmals aufgekocht und nach Belieben mit Eigelb abgerührt.

22. Selleriesuppe.

Zut.: 1 Egl. Fett, 1 kleiner Sellerieknollen, 50 g Mehl, 100 g gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, $2\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit, 2 Egl. Salz.
Zum Abrühren 1 Eigelb.

Der Sellerieknollen wird gewaschen, geschabt und in $\frac{3}{4}$ cm große Würfel geschnitten. Hierauf läßt man das Fett heiß werden, dämpft die Selleriewürfel 10 Min., streut die geriebenen Kartoffeln und das Mehl darüber und löscht nach weiteren 15 Min. Dämpfzeit mit Flüssigkeit ab. Nun würzt man mit dem nötigen Salz und läßt die Suppe 1 Std. kochen. Beim Anrichten kann sie mit Eigelb abgerührt werden.

23. Kerbelsuppe.

Zut.: 1 Egl. Fett, 3 Egl. fein verwiegten Kerkel, 50 g Mehl, 100 g gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, $2\frac{1}{2}$ l gesalzene Knochenbrühe. Zum Abrühren 1 Eigelb.

In dem heißen Fett dämpft man den Kerkel 5 Min., streut das Mehl nebst den geriebenen Kartoffeln darüber, dämpft dies $\frac{1}{4}$ Std., löscht mit heißer Brühe ab, würzt mit Salz, füllt auf und läßt die Suppe 1 Std. kochen. Vor dem Anrichten kann man mit Eigelb abrühren.

24. Lauchsuppe.

Ein dicker gebleichter Lauchstengel wird der Länge nach durchgeschnitten, gut gewaschen und in feine Streifen geschnitten. (Zubereitung siehe Kerbelsuppe Nr. 23.)

25. Peterfiliensuppe.

Wird zubereitet wie Kerbelsuppe. (Siehe Nr. 23.)

26. Spinatsuppe.

Wird zubereitet wie Kerbelsuppe. (Siehe Nr. 23.)

27. Brotsuppe.

Zut.: 125 g Brot, 2 $\frac{1}{2}$ l gefalgene Knochen- oder Grünsbrühe, 2 Eßl. Rahm, Schnittlauch.

Dazu verwendet man am besten Schwarzbrot. Dasselbe wird in feine Scheibchen geschnitten, im Backofen gelb geröstet und mit $\frac{3}{4}$ l Brühe beigestellt. Sobald das Brot gut weich ist, treibt man es durch ein feines Sieb, füllt mit Fleisch-, Knochen- oder Grünsbrühe auf und läßt die Suppe alsdann noch gut durchkochen. Beim Anrichten rührt man sie mit Rahm ab und streut Schnittlauch darüber.

28. Braunmehlsuppe.

Zut.: 160 g Weizenmehl, 3 l gefalgene Grünsbrühe, 1 Eßl. Fett, 1 Eßl. fein geschnittene Zwiebel.

Das Mehl, man kann auch nur Roggenmehl verwenden, wird in einer eisernen Bratpfanne auf der Seite des Herdes oder im Backofen unter öfterem Wenden gelb geröstet. Man hat darauf zu achten, daß es nicht zu stark bräunt, denn Mehl ohne Fett gebräunt wird nach dem Ablöschen dunkler. Das so gebräunte Mehl, das man sich auch auf Vorrat rösten kann, wird mit kalter Grünsbrühe angerührt, in die kochende, durchgeseibte Grünsbrühe gegeben und die Suppe wenn möglich 3—4 Std. gekocht. (Dadurch wird sie zarter.) 10 Min. vor dem Anrichten röstet man die Zwiebel in Fett dunkelgelb und schmelzt damit die Suppe.