

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe ; Baden, 1834

Bouillon oder Consome-Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-55144

zu

1. Klare Suppe oder Bouillon.

Man nimmt einen kupfernen Kessel oder Marmit, welcher 6 Maas Wasser faßt, legt darein 5 Pfund Ochsenfleisch, 3 Pfund Kalbfleisch, ein altes Huhn, setzt es auf ein starkes Feuer, schäumt es geschwind, thut alsdann eine Gelberübe, etwas Wirsing, eine halbe Wurzel Sellerie dazu, läßt es langsam kochen, bis das Fleisch weich ist, seihet es durch ein feines Sieb oder Haartuch, und so kann man es als Bouillon in Tassen, oder auch als Suppe geben.

Soll die Suppe oder Bouillon braun werden, so wird das Fleisch, bevor es mit Wasser angefüllt wird, gebraten, und wenn es dann wieder erkaltet ist, mit Wasser angefüllt.

2. Bouillon mit Pfanzel von Geflügel.

Das in obiger Bouillon gekochte alte Huhn wird, wenn es weich gekocht ist, genommen, das Fleisch von den Knochen gelöst und fein gehackt, dann gestossen und durch ein feines Sieb getrieben; zu dem Durchgetriebenen werden 4 ganze Eier genommen nebst etwas von der Bouillon mit verrührt, und gesalzen in

eine vorher mit Butter bestrichene Form gefüllt, in heißes Wasser gesetzt und am Feuer sich binden lassen, doch so, daß das Wasser ja nicht kocht; ist das geschehen, so wird die Form aus dem Wasser genommen, gestürzt und dann in beliebige Stücke geschnitten, in die Suppen-Terrine gelegt, Bouillon darüber gegossen und servirt.

3. Bouillon mit Quenelles von alten oder jungen Hühnern.

Das Brustfleisch von einem alten Huhn wird roh herausgeschnitten und fein gehackt, mit vorher im Wasser geweichten und wieder ausgedrückten 6 Loth Weißbrod, 3 Loth Butter und 2 ganzen Eiern vermenget; diese Masse fein gehackt, gesalzen und dann, wenn es fein genug ist, durch ein Haarsieb getrieben, und daraus Quenelles mit einem Löffel, oder nach Belieben gemacht, in der Bouillon 10 Minuten gekocht und servirt.

4. Bouillon mit Brod-Pfanzel.

Brühe 6 Loth Weißbrod mit kochender Milch an, lasse es wieder verkühlen, dann rühre es mit 2 Loth frischer Butter und 4 Eiern gelb und Salz ab, nachher das Weiße der 4 Eier zu Schnee geschlagen, unter die Masse gerührt, dann eine Omelettepfanne genommen, etwas Butter darin vergeben lassen, die Masse darauf gegossen und langsam auf dem Feuer gebacken, umgewendet und auf der andern Seite auch gebacken, dann in beliebige Stücke geschnitten, in die Suppen-

Terrine gethan und die kochende Bouillon darauf gegossen und servirt.

5. Bouillon mit Griets-Pfanzel.

Man nehme 6 Loth Butter, rühre sie schaumig, damit 4 Eiergelb nebst etwas Salz und 8 Kochlöffel voll Grietsmehl, dann das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt, hierauf ein Tortenblech mit Butter gestrichen, die Masse darauf gegossen und im Ofen gebacken. Auch kann es, in Ermanglung eines Ofens, in der Pfanne gebacken werden, in beliebige Stückchen geschnitten, in die Bouillon gethan und darin zwei- bis dreimal aufkochen lassen und servirt.

6. Bouillon mit Krapfen oder Rasiol.

Man mache einen Nudelteig von 2 Eiern, 4 Loth Mehl, etwas Wasser und Salz, walge den Teig dünn aus und bereite daraus folgende Farce oder Fillet; diese kann gemacht werden, etwa von etwas gebratenem Geflügel oder Kalbfleisch, dieses wird fein gehackt, mit etwas in der Milch vorher geweichtem Weißbrod, alles zusammen unter einander gerührt, gesalzen, nebst dem Gelben einiger Eier, dann werden davon Kaffeelöffel groß auf den Nudelteig gelegt, überschlagen und Krapfen daraus gemacht, in der Bouillon gar gekocht und servirt.

7. Bouillon mit Klösen oder Quenelles von Geflügel - Leber.

Man nehme etwa 12 Kapaunen - Lebern, hacke sie fein, dann nimmt man 4 Loth Butter, rührt sie schaumig mit 4 ganzen Eiern, Salz und nach Belieben auch Schnittlauch, nebst etwas Petersilie; ist dieß geschehen, so rührt man die gehackte Leber leicht darunter mit so viel fein geriebenem Milchbrod, daß es eine Masse gibt, daß man Quenelles daraus machen kann; man muß wohl Acht geben, daß man nicht zu viel Brod dazu nehme, weil das Brod aufgeht und die Quenelles zu fest werden; man lasse die Masse einige Minuten stehen, daß das Brod sich erweichen kann, dann nach Belieben Quenelles daraus gemacht und in der Bouillon gar gekocht; wenn es seyn kann, nicht in dieser Bouillon, in welcher sie servirt werden, sondern in einer andern gekocht, weil sie gerne die Bouillon trübe machen.

8. Bouillon mit Griessklösen oder Quenelles.

Es wird vier Loth Griess in Milch dick gekocht, und wenn er weich ist, läßt man ihn verkühlen, dann nimmt man 8 Loth Butter und rührt sie mit 6 ganzen Eiern schaumig, rührt dann den gekochten Griess hinein, nebst 4 Loth Mehl, macht Klöse oder Quenelles daraus, kocht sie in der Bouillon gar und servirt sie.

9. Bouillon mit Weitsbrodklößen oder Quenelles.

Man nimmt 6 Loth Weißbrod, weicht es in Wasser ein, dann rührt man 5 Loth Butter mit 4 ganzen Eiern schaumigt mit 1 Loth Mehl, alsdann drücke man das Brod aus, rühre es dazu und mache Klöße daraus, koche sie in der Bouillon gar und servire sie.

10. Bouillon mit Omelette - Pfanzel.

Man rühre 6 Loth feines Mehl mit etwas Milch an, schlage 4 Eiergelb hinein und 2 Loth zerlassene Butter, schlage das Weiße der vier Eier zu Schnee und rühre ihn unter die Masse, dann backe man es in der Omelettepfanne auf beiden Seiten, schneide es nach Belieben in Stücke und gebe es in der Bouillon zur Tafel, vorher lasse es in der Bouillon einmal aufkochen.

11. Bouillon mit Erbsen.

Nehme 8 Loth feines Mehl, drei ganze Eier und etwas Milch, mache einen festen Teig damit an und salze ihn, dann nehme man den dazu gemachten Erbsenlöffel, welcher mit erbsengroßen Löchern versehen ist, schütte die Masse hinein und rühre sie mit dem Kochlöffel durch in das kochende Wasser, lasse sie einigemal aufkochen, nehme sie dann heraus und kühle sie mit frischem Wasser ab, lege sie dann in die Bouillon und lasse sie damit aufkochen und servire sie.

12. Bouillon mit Kräuter, à la Prinstantier oder Wurzel - Suppe.

Man nehme, wie die Jahreszeit es gibt, Wirsing fein geschnitten, Sellerie, Blumenkohl, grüne Erbsen, Rosenkohl, junge Gelberüben, koche dieses alles separat in Salzwasser weich; ist dieß geschehen, so kühle man es im frischen Wasser ab und lege erst diese Kräuter zusammen in die Bouillon; man kocht die Kräuter aus dem Grunde vorher im Salzwasser ab, weil sie sonst der Bouillon einen zu starken Kräutergeschmack geben; die Suppe abgeseigt und servirt.

Sollte es Jemanden auffallen, in meinem Speisezettel mitten im Winter à la Prinstantier zu lesen, der erinnere sich, daß man mitten im Winter junge Kräuter aus den Mistbeeten zieht und darum auch eine Frühjahrsuppe zu dieser Jahreszeit gemacht werden kann.

13. Bouillon - Suppe mit gefülltem Wirsing.

Nehme einen schönen Kopf Wirsing, löse die Blätter ab und reinige sie, brühe sie ab, gib aber recht Acht, daß die Blätter nicht zerrissen werden; sind sie abgebrüht, so lege man sie sorgfältig aus dem Wasser auf ein reines Tuch und lasse sie abtrocknen, dann bereite dazu folgende Farce. Nehme eine rohe Hühnerbrust oder auch Kalbfleisch und hacke es klein, ferner 2 Loth im Wasser vorher geweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod und hacke es zu dem Fleisch nebst 2 Loth frischer Butter, 2 ganzen Eiern, etwas Salz,

alles zusammen fein gehackt, dann im Mörser gestoßen und durch ein Haarsieb getrieben; ist dieß geschehen, so wird das Kraut damit gefüllt, zusammengelegt und in einer Casserole neben einandergesetzt, etwas Bouillon daran gegossen und weich gekocht; beim Anrichten wird das gefüllte Kraut in die Suppenterrine gelegt und die Bouillon kochend darüber gegossen, dann servirt.

14. Bouillon - Suppe mit Reis.

Nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Reis, reinige und wasche ihn sauber, dann koche ihn mit weißer Bouillon und etwas Salz weich, man gebe aber nicht zu viel Bouillon zu, sondern ganz wenig, denn der Reis, wenn er mit zu viel Bouillon gekocht wird, verweicht sich, und er soll in der braunen Suppe ganz bleiben; beim Anrichten wird der Reis in die Suppen-Terrine gelegt und kochende braune Bouillon darauf gegossen, abgeseigt und servirt; auch kann zu diesem Reis die Wurzel von der Suppe à la Prinstanier gegeben werden.

Purée - Suppen.

15. Purée von grünen Erbsen.

Man nehme ein Maßchen große grüne Erbsen, setze sie mit kaltem Wasser zum Feuer und lasse sie mit etwas Petersilie, Sellerie und einer Gelberübe weichkochen, hierauf treibe man sie durch ein Haartuch oder feines Sieb, verdünne sie dann mit guter weißer Bouillon