

# **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**

Purée-Suppen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56388**

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, abgesehen 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

und salze sie ab; darein kann Reis, gewürfeltes Weißbrod, Nudeln oder kleine grüne Erbsen gegeben werden.

---

### 16. Purée von durren Erbsen.

Nehme ein halbes Maßchen durre Erbsen, mache sie rein, setze sie mit kaltem Wasser zum Feuer und lasse sie mit etwas Selleriewurzel, Gelberübe und Zwiebel weich kochen; ist das geschehen, so treibe man sie durch ein Haartuch oder Sieb, verdünne sie mit Bouillon nebst Salz; darein kann gegeben werden gebackene Erbsen, Reis, Gerste, geröstetes Brod, gekochte Erbsen, wie sie unter Nr. 11 angegeben sind.

---

### 17. Purée von weißen Bohnen.

Nehme ein halbes Maßchen reingesehene und gewaschene Bohnen, setze sie mit kaltem Wasser zum Feuer und koche sie mit etwas Gelberübe, Sellerie und Zwiebel weich und treibe sie mit guter brauner Bouillon oder Jus durch ein Sieb, verdünne sie mit Bouillon und servire sie mit geröstetem Brod.

---

### 18. Purée von gefärbten Bohnen.

Wird behandelt wie die von weißen Bohnen.

---

### 19. Linzen - Purée - Suppe.

Wird behandelt wie die Suppe von durren Erbsen, nur muß man braune Bouillon zum Durchtreiben und Verdünnen nehmen, und kann auch das darin servirt wer-

den, was in der dünnen Erbsen-Purée-Suppe servirt wird.

Zu bemerken ist, daß die Purée-Suppen, welche von Hülsenfrüchten sind, nicht eher gesalzen werden, bis sie durchgetrieben sind.

---

### 20. Purée-Suppe von Kastanien.

Nehme ein Maßchen Kastanien, mache sie aus der Schaale und reinige sie ganz, dann setze man sie mit guter brauner Bouillon zum Feuer und koche sie weich, hierauf treibe sie durch ein Haartuch oder feines Sieb, verdünne sie mit brauner Bouillon und salze sie; Auch kann man ein wenig Zucker hinein thun. Darin kann servirt werden, gewürfeltes und geröstetes Brod, auch ganze Kastanien.

---

### 21. Purée-Suppe von Sellerie.

Mache vier Köpfe Sellerie rein, thue  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in eine Casserole und röste darin zwei Kochlöffel voll Mehl, aber nicht gelb; ist das geschehen, so fülle es mit weißer Bouillon auf; beim Hineinrühren muß man Acht geben, daß das Mehl nicht knolligt wird, dann werfe den Sellerie hinein und lasse ihn weichkochen, hierauf treibe es durch ein Haartuch oder feines Sieb; gesalzen und mit Reis oder geröstetem Brod servirt.

---

### 22. Purée von grünen Kernen.

Nehme ein halbes Pfund grüne Kernen, mache sie rein, setze sie mit Bouillon und Petersilie, Sellerie,

etwas Gelberübe zum Feuer und koche solches weich, dann treibe man es durch ein Haartuch, salze es ab und servire es mit geröstetem Brod oder auch etwas von den grünen Kernen.

---

### 23. Weisse Coulis - Suppe.

Nehme ein starkes  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, lasse es in einer Casserole auf dem Feuer zergehen und rühre vier Kochlöffel voll Mehl darein, röste es ein wenig auf dem Feuer, aber nicht gelb, lasse es verkühlen und rühre es mit Bouillon an, setze es wieder aufs Feuer und rühre darin bis es kocht, dann nehme den Löffel heraus und lasse es eine Stunde kochen, so, daß das Mehl sich verkocht und das Fett sich wieder in die Höhe hebt, nehme dann das Fett mit einem Löffel ab, seihe die Suppe durch ein feines Sieb und rühre 4 Eigelb hinein; darein kann gegeben werden die Queelles von der Bouillonsuppe Nr. 3 oder Brodpsanzel Nr. 4; abgeseigt und servirt.

---

### 24. Krebs - Suppe.

Hundert Stück kleine Sago-Suppen-Krebse werden verlesen, daß kein todter dabei ist, rein gewaschen und mit sehr wenig Wasser und etwas Salz auf einem starken Feuer aufgekocht; wenn sie erkaltet sind, werden sie ausgebrochen und die Schalen im Mörser fein gestossen. Aber bemerken muß ich, daß die Krebse nur in einem metallenen Mörser gestossen werden können, auch muß dieß schnell geschehen, weil sie gerne schwarz

werden. Stoße dazu  $\frac{1}{4}$  Pfund frische Butter, hierauf setze man sie in einer Casserole aufs Feuer und röste sie ein wenig; ist das geschehen, so werden sie mit weißer Bouillon oder Fleischbrühe aufgefüllt und so drei Viertel Stunden lang mit 5 Loth Weißbrod-Rinde gekocht; alsdann wird die Suppe durch ein feines Haartuch getrieben; ist die Suppe zu dick, so wird sie mit Bouillon verdünnt, gesalzen und mit den zurückgehaltenen Schweifen, auch mit Duenelles oder Brodpanzel servirt. Es können auch kleine grüne Erbsen, welche vorher in der Bouillon weichgekocht worden sind, darin servirt werden.

---

### 25. Purée von Feldhühnern.

Nehme 2 Feldhühner, brate sie in Butter mit Zwiebeln, Gelberüben und etwas rohem Schinken weich; ist das geschehen, so nimm die Feldhühner und stoße sie im Mörser mit Fleisch und Wein klein zusammen, die zurückgebliebene Sauce wird mit brauner Bouillon aufgefüllt und mit 5 Loth Weißbrod verkocht, das Brod wird aber vorher auf dem Rost geröstet; ist alles gut verkocht, so wird es mit den gestoßenen Feldhühnern durch ein Haartuch getrieben und mit gewürfelt geschnittenem und dann geröstetem Brod servirt.

---

### 26. Purée von Lerchen.

Wie die von Feldhühnern.

---

## 27. Purée von Wild - Enten.

Wie Nr. 25.

## 28. Wild - Purée - Suppe von Haas.

Dessgleichen.

## 29. Purée von Wildtauben.

Ebenso.

## 30. Purée von Fasan.

Ebenso.

## 31. Reis - Suppe.

Nehme ein halbes Pfund Reis mache ihn rein, wasche ihn sauber, setze ihn mit etwas frischer Butter und einem Schoppen Wasser zum Feuer und lasse ihn kochen. Wird er dick, so gieße weiße Bouillon zu und lasse ihn zwei Stunden lang kochen. Beim Anrichten kann man die Suppe abgeseigt so zur Tafel geben, auch kann man sie mit vier Eiergelb ablequiren und darin die Brust von einem alten Huhn, fein in Filets geschnitten, serviren.

## 32. Weiße Rüben - Purée.

Nehme vier Stück weiße Rüben, mittlerer Größe, schäle und wasche sie sauber, nehme in einer Casserole vier Loth Zuckermandel mit etwas Wasser und lasse es

in der Casserole schön hochgelb werden, dann werfe  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und die weißen Rüben hinein und lasse sie weich dämpfen; ist das geschehen, so fülle sie mit brauner Bouillon auf und lasse sie aufkochen, alsdann werden sie durch ein feines Haartuch getrieben, abgeseigt und mit Reis oder mit den zur Bouillonsuppe Nr. 11 beschriebenen Erbsen servirt. Auch können Macaroni darin servirt werden.

---

### 33. Suppe von Gelberüben oder Suppe à la Creey.

Wie die von weißen Rüben.

---

### 34. Suppe à la Reine.

Nehme  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in eine Casserole, lasse es auf dem Feuer zergehen, rühre drei Kochlöffel Mehl hinein und röste es auf dem Feuer, aber nicht gelb; ist das geschehen, so wird es mit weißer Bouillon angefüllt und gut verkocht, dann wird das Fleisch von einem weichgekochten alten Huhn genommen, fein gehackt, gestoßen und mit der Suppe durch ein Haartuch getrieben, nebst einem Schoppen guten süßen Rahm; darin kann geröstetes Brod, Reis oder Pfanzel-Bouillon Nr. 2 servirt werden. Zu bemerken ist, daß alle Purée-Suppen, wenn sie durchgetrieben sind, nicht mehr kochen dürfen, sondern nur heiß gehalten werden.

---

### 35. Panadel - Suppe von Weißbrod.

Nehme ein halbes Pfund Weißbrod, schneide es klein zusammen, koche es mit vier Loth Butter in weißer



Bouillon weich, dann treibe man sie durch ein Haartuch und salze sie ab; beim Anrichten wird sie mit vier Eiergelb und etwas sauerem Rahm ablequirt und dann servirt.

---

### 36. Panadel - Suppe von Schwarzbrod.

Wie die von Weißbrod, alsdann nur Schwarzbrod mit etwas Kümmel gekocht und nicht mit den Eiern lequirt, sondern gerade servirt.

---

### 37. Kartoffel - Suppe, durchgetrieben.

Nehme für acht Personen 8 — 10 Stück gute Kartoffel, schäle sie und mache sie rein, dann werden sie mit weißer Bouillon weich gekocht, durch ein Haartuch oder feines Sieb getrieben; ist das geschehen, so werden sie mit weißer Bouillon verdünnt, mit etwas sauerem Rahm ablequirt und mit gewürfelt geschnittenem, in Butter geröstetem, Brod servirt.

---

### 38. Endivien - Suppe.

Man nehme für acht Personen 10 Loth Butter, mache eine sogenannte weiße Sauce mit 4 Kochlöffel voll Mehl und weißer Bouillon, lasse es gut verkochen, seihe es durch ein feines Sieb, nehme ein oder zwei Stück Endivie, schneide ihn fein wie Nudeln und koche ihn in der Bouillon weich; ist das geschehen, so wird er in die Suppe geworfen, darin aufgekocht und beim Anrichten mit 6 Eiergelb ablequirt, gesalzen und ser-

virt; auch kann mit der Suppe etwas Endivie durchgetrieben werden.

---

### 39. Kerbel- oder Sauerampfer-Suppe.

Nehme eine Handvoll Kerbel und ebenso auch Sauerampfer, wasche es rein und hacke es fein, nehme  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in eine Casserole und thue die Kräuter dazu, nach diesem werden sie mit weißer Bouillon aufgefüllt und mit fein geschnittener Brodrinde verkocht, abgeseigt und beim Anrichten mit sauerem Rahm und 4 Eiergelb abseigt und servirt.

---

### 40. Braune Coulis-Suppe oder Suppe à l'Anglais.

Nehme eine gute starke braune, von 6 Pf. Ochsenfleisch, 6 Pf. Kalbfleisch, einem alten Huhn gut ausgekocht Bouillon, welche mit 2 Gelberüben, einer Selleriewurzel und einem halben Kopf Wirsing versehen ist, seihe es durch ein Haartuch oder feines Sieb, lasse es verkühlen und dann nehme von der Bouillon und rühre 6 Loth Mehl damit an, giesse dann die ganze Bouillon daran, rühre diese Suppe auf dem Feuer fortwährend ab und wenn sie kocht, nehme den Löffel heraus und lasse die Suppe zwei Stunden langsam kochen, so daß alles Fett, was in der Suppe enthalten ist, auf die Höhe kocht, welches rein abgehoben wird. Hauptsächlich ist dabei zu bemerken, daß bei Krastsuppen das Fett immer abgehoben werden muß. In diese Suppen kann das Kräuterwerk von der Suppe à la Prinstantier, Macaroni oder Quenelles servirt werden.

---

## 41. Suppe à la Tortue.

Wie die Suppe à l'Anglaise, nur wird mit der Suppe eine halbe Bouteille Madera aufgekocht und in die Suppe gethan. Quenelles, Trüffel und in kleine Stücke geschnittener gebratener Kalbskopf, welcher vorher in einer guten Bouillon weich gekocht ist wird dazu gethan und dann servirt.

## 42. Lequirte Sago - Suppe.

Nehme  $\frac{1}{4}$  Pfund braunen oder weißen Sago, rühre ihn in kochendes Wasser und lasse denselben hell kochen; dann seihe ihn durch und kühle ihn in kaltem Wasser ab, schütte ihn dann wieder von dem Wasser und gieße weiße Bouillon darauf, setze ihn zum Feuer, lasse ihn eine Stunde kochen und salze die Suppe ab; beim Anrichten wird dieselbe mit 6 Eiergelb und  $\frac{1}{4}$  Schoppen sauerem Rahm ablequirt und servirt.

## Saucen.

## 43. Weisse Sauce.

Nehme 8 Pfund Kalbfleisch, ein altes Huhn und bereite davon eine gute Bouillon. Lasse nämlich das Kalbfleisch ein wenig anbraten, und wenn es wieder erkaltet ist, so fülle es mit 4 Maas Wasser auf, lege das Huhn hinein und koche alles zusammen mit etwas