

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

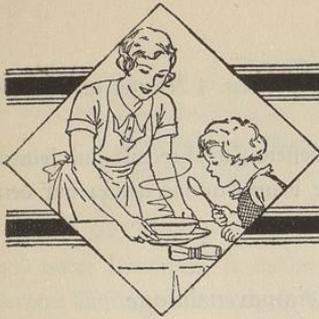
Erprobte Kochrezepte

Maggi GmbH <Berlin>

Berlin, [ca. 1935]

Suppen

urn:nbn:de:bsz:31-57609



Suppen

Klare Suppen

Fleischbrühe

2 Liter Wasser	Suppengrün
1 Pfund Ochsenfleisch	Salz nach Geschmack
1/2 Pfund krause Suppenknochen	1/2 Teelöffel Maggi's Würze

Das Fleisch und die Knochen abwaschen und mit dem gepuhten und feingeschnittenen Suppengrün sowie dem nötigen Salz in kaltem Wasser aufs Feuer setzen. Gut zugedeckt dann langsam und gleichmäßig 3 Stunden kochen lassen. Beim Anrichten die Fleischbrühe durchsieben und mit Maggi's Würze abschmecken.

Wenn das Fleisch besonders schmackhaft bleiben soll, Knochen und Suppengrün allein 1/2 Stunde kochen lassen und erst dann das Fleisch in die kochende Brühe legen.

Fleischbrühe auf schnelle Art

Die viel Mühe, Feuerung und Zeit kostende Herstellung durch Auskochen von Fleisch, Knochen und Wurzelwerk kann man sich ersparen durch Verwendung von Maggi's Fleischbrühwürfeln. Nur durch Auflösen in kochendem Wasser geben diese sofort gebrauchsfertige, vor-

zügliche Fleischbrühe zu Trink- und Kochzwecken. 1 Würfel gibt reichlich $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe.

Maggi's Fleischbrühwürfel sind mit bestem Fleischextrakt und feinen Gemüseauszügen hergestellt. Man achte beim Einkauf genau auf den Namen „Maggi“ und die gelb-rote Packung.

Fleischbrühsuppe mit Teigwareneinlage wie Fadennudeln, Sternchen, Eiergraupen usw.

$1\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe
4 Eßlöffel Teigwaren

etwas feingehackte frische Petersilie
einige Tropfen Maggi's Würze

Die Fleischbrühe ins Kochen bringen, die gewünschte Einlage hineinrühren und langsam garkochen. Beim Anrichten die gehackte Petersilie beifügen und die Suppe mit einigen Tropfen Maggi's Würze abschmecken.

In Ermangelung von Fleischbrühe für je $\frac{1}{4}$ Liter Wasser 1 Maggi's Fleischbrühwürfel auflösen und in der so erhaltenen vorzüglichen Fleischbrühe die gewünschte Einlage garkochen.

Noch einfacher ist es, sich der Maggi's Teigwarensuppen in Würfeln, Eiernudeln, Eiersternchen, Eierriebele- oder Eierbuchstabensuppe, zu bedienen. Jeder Würfel gibt, nur in kochendes Wasser gestreut und 5 bis 10 Minuten gekocht, 2 Teller wohlschmeckende Suppe.

Fleischbrühsuppe mit Grieß-, Tapioka-, Reis- oder Sagoeinlage

$1\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe
einige Tropfen Maggi's Würze

4 Eßlöffel der gewünschten Einlage

Die Zubereitung ist dieselbe wie im vorstehenden Rezept.

Einlauf-Suppe

1 $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe	feingehackte Petersilie
1 Teelöffel (5 g) Mehl	Salz nach Geschmack
1 Eßlöffel Milch	1 Prise Muskatnuß
1 Ei	einige Tropfen Maggi's Würze

Mehl, Ei, Milch zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten, leicht salzen und unter Umrühren in die kochende Fleischbrühe laufen lassen. Nach kurzem Aufkochen die Suppe über die gehackte Petersilie anrichten und mit Maggi's Würze und einer Prise Muskatnuß abschmecken.

Hat man keine Fleischbrühe zur Hand, so bereitet man sie schnell, gut und billig aus Maggi's Fleischbrühwürfeln. In diesem Falle läßt man Maggi's Würze weg.

Klare Fleischbrühe mit Eierstich

2 Eier	4 Maggi's Fleischbrühwürfel
2 Eßlöffel Milch	1 Liter Wasser
1 Teelöffel (10 g) Butter	feingehackte Petersilie
1 Prise Salz	

Die Eier mit der Milch, etwas feingehackter Petersilie und einer Prise Salz verquirlen, in ein mit Butter ausgestrichenes Löffchen gießen und dieses 25—30 Minuten in kochend heißes Wasser stellen, bis die Flüssigkeit erstarrt ist. Dann die Form stürzen und die Masse mit dem Buntschneidmesser in zierliche Würfel schneiden. Die 4 Maggi-Fleischbrühwürfel mit 1 Liter kochendem Wasser restlos auflösen und beim Anrichten in jeden Teller Fleischbrühe eine Anzahl Eierstichwürfel geben.

Klare Fleischbrühe mit Röstscheiben

1 Weißbrötchen	4 Maggi's Fleischbrühwürfel
1 Ei	Butter zum Ausbacken
1 Prise Salz	1 Liter Wasser

Das altbackene Weißbrot in kleine Scheiben schneiden. Das Ei mit einer Prise Salz gut verquirlen, die Brötchenscheiben hineintauchen und

auf beiden Seiten in heißer Butter lichtbraun backen. Maggi's Fleischbrühwürfel in dem kochenden Wasser auflösen und beim Anrichten in jeden Teller Fleischbrühe eine Anzahl der gebackenen Scheiben geben.
Nach Belieben etwas feingehackte Petersilie darüberstreuen.

Leberspätzchen-Suppe

1 Liter Fleischbrühe aus 3 Maggi's Fleischbrühwürfeln	1 Ei
$\frac{1}{4}$ Pfund Kalbs- od. Schweineleber	1 kleine geriebene Zwiebel
$2\frac{1}{2}$ Eßlöffel (50 g) Butter	1 Eßlöffel feingehackte Petersilie etwas Salz, Prise Muskatnuß

Die Leber häuten, waschen und durch die Fleischmaschine drehen. Die Butter mit dem Ei schaumig rühren, Leber, Zwiebel, Petersilie, das nötige Salz und Prise Muskat hinzufügen und alles gut durcheinanderrühren. Von dieser Masse mit einem Teelöffel kleine Spätzchen abstechen, in die kochende Fleischbrühe legen und 5 Minuten kochen lassen.

Gebundene Suppen

Gebundene Fleischbrühsuppe

$1\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe	1 Eigelb
2 Eßlöffel (40 g) Mehl	etwas gehackte Petersilie einige Tropfen Maggi's Würze

Die Fleischbrühe ins Kochen bringen, das Mehl in etwas kaltem Wasser verquirlen, unter Umrühren in die Fleischbrühe gießen, gut

durchkochen und dann die Suppe unter beständigem Rühren mit dem Eigelb abziehen. Die gehackte Petersilie beim Anrichten in die Suppe geben, ebenso die Maggi-Würze.

Will man bei der Bereitung der Fleischbrühe die Arbeit des Fleischaus siedens sparen und auch billiger kochen, so stellt man die zur Suppe benötigte Fleischbrühe aus Maggi's Fleischbrühwürfeln her. Ein Würfel gibt reichlich $\frac{1}{4}$ Liter vorzügliche Fleischbrühe.

Geröstete Grießsuppe

$1\frac{1}{4}$ Liter Wasser	30 g Butter
4 Eßlöffel (80 g) Grieß	1 Ei, das nötige Salz
8 Tropfen Maggi's Würze	

Den Grieß in der Butter schön hellgelb rösten, mit dem Wasser auffüllen, salzen und $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen. Beim Anrichten mit dem gut verquirlten Ei abziehen und die Suppe mit Maggi's Würze vollenden.

Geröstete Mehlsuppe

$1\frac{1}{2}$ Liter Wasser	1 Teelöffel Kümmel
4 Eßlöffel (80 g) Mehl	2 Eßlöffel süße Sahne (Rahm)
$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel (30 g) Butter	das nötige Salz
8 Tropfen Maggi's Würze	

Das Mehl in der Butter hellgelb rösten, mit dem Wasser glattrühren, salzen, den Kümmel hinzufügen, die Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen lassen und sie über die in der Suppenschüssel mit Maggi's Würze gut verquirlte Sahne (Rahm) anrichten.

Tomatensuppe

1 $\frac{1}{4}$ Liter Wasser	1 Prise Pfeffer
4—6 Tomaten	2 Eßlöffel süße Sahne (Rahm)
3 Eßlöffel (60 g) Mehl	1 Ei, etwas Zucker
1 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel (30 g) Butter	das nötige Salz
10 Tropfen Maggi's Würze	

Die Tomaten in Scheiben schneiden, 5 Minuten in der heißgemachten Butter durchdämpfen, Mehl, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben und noch einige Minuten mitdünsten, mit dem Wasser auffüllen und nun die Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen. Dann das Ganze durch ein Sieb rühren und beim Anrichten die mit dem Ei gut verquirlte Sahne (Rahm) und Maggi's Würze hineingeben.

Tomatensuppe mit Reiseinlage

1 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser	1 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel (30 g) Butter
6 recht reife Tomaten	3 Maggi's Fleischbrühwürfel
1 Zwiebel	4 Eßlöffel Reis
Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel feinen Zucker	

Die Butter zergehen lassen, die feingeschnittene Zwiebel darin aus-schwitzen, mit dem Wasser auffüllen, Maggi's Fleischbrühwürfel und die gewaschenen, in Scheiben geschnittenen Tomaten sowie etwas Salz, die Prise Pfeffer und auch den Teelöffel Zucker hineingeben und 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Dann die Suppe durch ein Sieb streichen, wieder zum Kochen bringen und den Reis darin aufquellen lassen.

Spargelsuppe

1 $\frac{1}{4}$ Liter Wasser	2 Würfel Maggi's Königinssuppe
$\frac{1}{2}$ Pfund Suppenspargel	1 Eßlöffel (20 g) Butter

Die Spargel schälen und abwaschen, die Stangen in 3—4 Teile schneiden und sie in dem Wasser aufs Feuer bringen. Nun 2 Würfel

Maggi's Königinssuppe sehr fein zerdrücken, mit kaltem Wasser zu einem glatten, dünnen Brei rühren, diesen unter Umrühren zum Spargel gießen und auf kleinem Feuer 20—25 Minuten gar kochen lassen. Beim Anrichten die frische Butter hineinrühren und nach Salz abschmecken.

Spargelsuppe auf andere Art

1 $\frac{1}{4}$ Liter Wasser	3 Eßlöffel (60 g) Mehl
$\frac{1}{2}$ Pfund Suppenspargel	1 Eßlöffel (20 g) Butter
4 Maggi's Fleischbrühwürfel	Salz, 1 Prise Pfeffer

Die Spargel schälen, abwaschen, in kleine Stücke schneiden und in dem Wasser aufs Feuer stellen. Während des Kochens Maggi's Fleischbrühwürfel darin auflösen und die Spargel nun weich kochen lassen. Von der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze machen, die Suppe damit verdicken, gut durchkochen lassen und nach Salz und Pfeffer abschmecken.

Gesundheitsuppe

1 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser	1 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel (30 g) Butter
150 g Sauerampfer	2 Würfel Maggi's Königinssuppe
25 g Kerbel	2 hartgekochte Eier

Sauerampfer und Kerbel waschen, abtropfen lassen und feinhacken. Dann die Butter heiß machen, Sauerampfer und Kerbel hineingeben, wenige Minuten durchdünsten lassen und dann das Wasser hinzugießen. Nun die beiden Würfel Maggi's Königinssuppe ganz fein zerdrücken, mit kaltem Wasser sorgfältig zu einem dünnen Brei glattrühren, diesen unter Umrühren in die jetzt kochende Suppe gießen, nach Salz abschmecken und 15 Minuten auf kleinem Feuer gar kochen lassen. Die hartgekochten Eier schälen, in feine Scheiben schneiden und die Suppe darüber anrichten.

Gemüsesuppe

2 Liter Wasser	2—3 Wirsingkohlblätter
1 Lasse ausgekernte frische Erbsen (Schoten)	1 Schalotte
4 kleine gelbe Rüben (Mohrrüben)	einige Stengel Petersilie
2 Salatherzen	1½ Eßlöffel (30 g) Butter
2 Kohlrabiköpfe	2 Eßlöffel (40 g) Mehl
	3 Eßlöffel Sahne (Rahm)
	10 Tropfen Maggi's Würze

Salz, 1 Prise Muskatnuß

Die sauber vorgerichteten, ganz fein geschnittenen Gemüse und die Erbsen mit dem Mehl überstäuben und gut durchdämpfen, mit dem Wasser auffüllen, salzen und die Suppe so lange kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Das Ganze durch ein Sieb drücken, nochmals aufkochen, abschmecken, die Prise Muskatnuß beifügen und über die mit Maggi's Würze verquirlte Sahne anrichten.

Kartoffelsuppe

1½ Liter Wasser	3 Maggi's Fleischbrühwürfel
1 Pfund Kartoffeln	1 mittelgroße Zwiebel
1 große Gelbrübe	80 g geräucherten fetten Speck
1 Lauchstengel (Porree)	etwas Salz, Prise Pfeffer
	1 Eßlöffel feingehackte Petersilie

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden, ebenso das Weiße des sauber vorgerichteten Porrees. Karotten abschaben, waschen, feinraspeln und mit Kartoffel- und Porreescheiben in dem Wasser auf Feuer bringen. Wenn die Suppe kocht, Maggi's Fleischbrühwürfel darin auflösen und die Gemüse recht weichkochen lassen. Dann die Suppe durch ein Sieb rühren, wieder zum Kochen bringen, nach Salz und Pfeffer abschmecken. Den Speck in kleine Würfelchen schneiden, ausbraten, die feingehackte Zwiebel in dem Speckfett gardämpfen, in die Suppe geben, diese über die Petersilie anrichten und gut durchrühren.

Buttermilchsuppe

1½ Liter Buttermilch	1 Eßlöffel Zucker
4 Eßlöffel (80 g) Mehl	1 Eßlöffel Milch (oder Wasser)
Salz	1 Ei

Das Mehl mit der Buttermilch verquirlen, die Suppe unter beständigem Umrühren ins Kochen bringen, Salz und den Zucker hineingeben und 15 Minuten kochen lassen. Das Ei mit dem Eßlöffel kalter Milch oder Wasser verrühren und damit die Suppe abziehen.

Fischsuppe

Fischreste	2 Eßlöffel (40 g) Mehl	1 Zwiebel
½ Liter Fischbrühe	3 Maggi's Fleischbrühwürfel	2 Gewürzkörner
½ Liter Wasser	1 Eßlöffel (20 g) Butter	1 Petersilienwurzel
1 Eigelb	1 Stückchen Lorbeerblatt	Salz

Den beim Fischgericht unverwendbaren Fischkopf und auch die Gräten nicht fortwerfen, sondern in Wasser mit etwas Salz, dem Lorbeerblatt, der Zwiebel, den Gewürzkörnern und der Petersilienwurzel aufs Feuer bringen und ½ Stunde kochen lassen. Dann aus der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze (Einbrenne) machen, diese mit der Fischbrühe auffüllen, darin die 3 Maggi's Fleischbrühwürfel auflösen und gut durchkochen. Vor dem Anrichten nach Salz abschmecken und die Suppe mit dem Eigelb abziehen.

Klare und gebundene Suppen auf praktische Art

Alle Suppen werden vorteilhaft, schnell, billig und bequem aus Maggi's Suppenwürfeln bereitet. Zum Kochen von Maggi's Suppen braucht man nur noch Wasser, denn alle Bestandteile, die zu einer guten, wohlschmeckenden und nahrhaften Suppe gehören, sind in Maggi's Suppen bereits enthalten. Die Zubereitung ist sehr einfach, die Koch-

dauer, je nach Sorte, wechselt von 5—25 Minuten. Die Gebrauchs-
anweisung ist auf jedem Würfel aufgedruckt und genau zu beachten.

Um keine Enttäuschungen zu erleben, verlange man beim Einkauf stets
ausdrücklich Maggi's Suppen und achte genau auf den Namen
„Maggi“ und die gelb-rote Packung.

Maggi's Suppen

sind in vielen Sorten erhältlich. Das folgende Verzeichnis ist nach Ge-
schmacksgruppen gegliedert.

	Kochzeit in Minuten		Kochzeit in Minuten
Gemüsesuppen		Kartoffel	20
Blumenkohl	20	Sago (deutsch).....	15
Frübling.....	25	Tapioka echt	15
Pilz	20		
Tomaten	15	Pikante Suppen	
		Mockturtel	20
Legierte Suppen		Ochsenchwanz	20
Königin	15	Windsor	20
Familien	20	(feine Mehle, Tomaten, Eierhörnchen, Gewürze)	
(feine Mehle, Gemüse, Eierteigwaren)		Fleischbrühsuppen m. Eierteigeinlagen	
Spargel	20	Eier-Buchstaben	5
Legierte mit Gemüse	20	Eier-Nudeln.....	5
		Eier-Sternchen	5
Suppen mit Gemüseeinlagen		Eier-Kiebele	10
Rumford	20		
(Erbsen, Reis, Gemüse, Gewürze)		Hülsenfruchtsuppen	
Reis-Julienne	25	Erbs	20
Reis mit Tomaten	20	Erbs mit Reis	20
Tapioka-Julienne	25	Erbs mit Schinken zubereitet .	20
		Erbs mit Speck zubereitet ...	20
Kornfrucht- und andere Suppen		Hausmacher.....	20
Grünkern	20	(Erbsen, Kartoffeln, Gemüse, Gewürze)	
Gersten (Graupen)	20	Rheinische	20
Grieß	15	(Grüne Erbsen mit Karotten)	
Reis	20		

Suppen mit Gemüsereften und Kartoffeln

Maggi's Suppen können auch vorteilhaft als Grundlage für andere Suppen sowie zum Verlängern vorhandener, aber nicht ausreichender Suppen verwendet werden. Mit Hilfe eines Maggi-Suppenwürfels entsteht aus einem Gemüsereft eine feine Suppe, ebenso durch Zusammenkochen mit frischen Gemüsen oder nur Kartoffeln. Maggi's Suppenwürfel bringen angenehme Abwechslung in die tägliche Kost, vereinfachen die Kocharbeit und helfen Brennmaterial sparen. Einige Beispiele folgen:

Wohlschmeckende, sättigende Erbsuppe

$1\frac{1}{4}$ Liter Wasser
 $1\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffeln
etwas Salz

1 Würfel Maggi's Erbs- oder Erbs-
mit-Speck- oder Erbs-mit-Schinken-Suppe

Die geschälten, gewaschenen und in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln in dem Wasser aufs Feuer bringen. Dann den Maggi-Suppenwürfel zerdrücken, mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser glattrühren und den Brei zu den Kartoffeln gießen, darauf nach Salz abschmecken und auf kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren 25—30 Minuten gar kochen lassen.

Fügt man dieser Suppe noch etwas feingeschnittenes Fleisch oder Wurst zu, so kann man sie als vollständige Mahlzeit geben.

Sehr zu empfehlen ist es auch, in einem Teelöffel Fett eine kleine, feingehackte Zwiebel und etwas feingeschnittenes Speck anzubraten und unmittelbar vor dem Anrichten in die Suppe zu rühren.

Dicke Erbsuppe auf neue Art

2 Liter Wasser	1 Würfel Maggi's Erbs-mit-Speck-Suppe
5—6 große Kartoffeln	1 Maggi's Fleischbrühwürfel
3 Eßlöffel (60 g) Reis oder Perlgraupen	1 ¹ / ₂ Eßlöffel (30 g) Butter
etwas Brot	1 Prise Muskatnuß
	feingehackte Petersilie

Den Würfel Maggi's Erbs-mit-Speck-Suppe zerdrücken, mit etwas Wasser zu einem Brei anrühren und diesen in das zum Sieden gebrachte Wasser geben. Nach dem Aufkochen die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln dazugeben sowie den Maggi-Fleischbrühwürfel und den Reis (Graupen), dann alles auf gelindem Feuer 30—40 Minuten lang gar kochen. Die fertige Suppe mit der Butter und der Muskatnuß verfeinern. Über geröstete Brotwürfel und gewiegte Petersilie anrichten.

Bürgerliche Reissuppe

2 Liter Wasser	Suppengrün
1 Pfund Kartoffeln	1 ¹ / ₂ Eßlöffel (30 g) Butter
2 Würfel Maggi's Reissuppe	8 Tropfen Maggi's Würze
	Petersilie

In dem Wasser die geschälten Kartoffeln und das kleingeschnittene Suppengrün weichkochen, dann durch ein Sieb streichen oder mit dem Quetscher pressen. Die Flüssigkeit wieder zum Sieden bringen, die beiden Würfel Maggi's Reissuppe hineinstreuen und langsam gar kochen. Die Butter beifügen und mit Maggi's Würze abschmecken. Über feingehackte Petersilie anrichten.

Billige Gemüsesuppe

2 Liter Wasser	1 Stückchen Petersilienwurzel
Kohlreste	2 Maggi's Fleischbrühwürfel
1 Mittelzwiebel	1 Würfel Maggi's Eiersternchen-
$\frac{1}{3}$ Knoblauchzehe	suppe
	$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel (30 g) Butter

Einen gehäuften Suppenteller Blumenkohlstrünke oder Kohlblätterrippen (gepußt und gewaschen) mit der Zwiebel, der Knoblauchzehe, dem Stückchen Petersilienwurzel und den beiden Maggi's Fleischbrühwürfeln in dem Wasser breitweid kochen, dann durch die Presse oder ein Sieb streichen. Das Ganze wieder aufs Feuer setzen, den Würfel Maggi's Eiersternchensuppe dazustreuen, aufkochen und an der Herdseite garziehen lassen. Beim Anrichten mit etwas Muskatnuß würzen, durch die Butter verbessern und gewiegte Petersilie darüberstreuen.

Gute, sättigende Gemüsesuppe

2 Liter Wasser	1 Maggi's Fleischbrühwürfel
6 frischgekochte Kartoffeln	$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel (30 g) Butter
Gemüsereste	1 Tasse Milch
1 Würfel Maggi's Grünkern-	1 Eigelb
suppe	Muskatnuß, etwas Weißbrot

Einen gehäuften großen Suppenteller verschiedenes Gemüse (gekochte oder rohe Reste, letztere nach dem Weichwerden) und die Kartoffeln durch ein Sieb treiben, das Mus mit dem zum Sieden gebrachten Wasser auffüllen, Maggi's Fleischbrühwürfel und den Würfel Maggi's Grünkernsuppe, zerdrückt und angerührt, hinzumischen und gemächlich 30—40 Minuten kochen. Die mit einer Spur Muskatnuß, der Butter und der Milch fertiggemachte Suppe über geröstete dünne Weißbrotschnitten anrichten. Wer die Suppe noch nahrhafter gestalten will, quirlt 1 Eigelb darunter.

Gute, billige Suppen aus Gemüseresten

Oft bleibt ein Rest Gemüse, wie Erbsen, Bohnen, Wirsing-, Blumen- oder Weißkohl, Karotten, Kartoffeln usw., übrig, mit dem die Hausfrau nichts Rechtes anzufangen weiß. Davon kann man sehr gute Suppen herstellen, indem man aus 1 Maggi's Suppenwürfel mit 1 Liter Wasser eine Grundsuppe kocht, das Gemüse hineinrührt und nach Salz abschmeckt. Einige Tropfen Maggi's Würze erhöhen den Wohlgeschmack. Als besonders geeignet für solche Zwecke gelten folgende Maggi's Suppen: Kartoffel, Pilz, Gries, Grünkern, Blumenkohl, Königin, Rumsford, Reis und Eiernudeln.

Verbesserung und Verlängerung von Suppen

Hausgemachte, aber zu dünn geratene Suppen

Je nach dem Geschmack der zu verbessernden Suppe 1 Würfel Maggi's Kartoffel-, Erbs-, Pilz-, Gries-, Grünkern-, Blumenkohl-, Königin-, Reis-, Rumsford-, Eiernudelsuppe usw. zerdrücken, mit etwas kaltem Wasser glattrühren, die Masse in die zu schwach geratene Suppe gießen und gar kochen lassen.

Verlängern vorhandener Suppen

Zu der vorhandenen Suppe soviel Wasser zugießen, wie Suppe benötigt wird, 1—2 Würfel einer zur Suppe passenden Sorte von Maggi's Suppen zerdrücken und unter zeitweiligem Umrühren gar kochen lassen. Alle Suppen gewinnen sehr an Wohlgeschmack und Ausgiebigkeit, wenn sie nach dem Gar kochen noch auf warmer Herdseite zugedeckt nachziehen können.