

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch- und Haushaltungsbuch für den einfachen Haushalt

**Amberg, Lina
Rost, Clara
Schubert, Margarete
Saarbrücken, 1905**

Fleischbrühensuppen.

urn:nbn:de:bsz:31-57534

5. Fleischbrühjuppen.

Zur augenblicklichen Verbesserung von schwachen Suppen und fader Fleischbrühe würzt man diese beim Anrichten (Maggi's Suppenwürze darf nicht mitgekocht werden) mit einigen Tropfen „Maggi zum Würzen“.

Zum Verlängern füge man zu gewöhnlicher Fleischbrühe kochendes Wasser und etwas Salz und beim Anrichten Maggiwürze nach Geschmack.

Zu einer vollkommenen Fleisch- oder Kraftbrühe — nur mit Wasser — dienen Maggi's Bouillon-Kapseln, welche mit allerbestem Fleischextrakt hergestellt sind und alles enthalten, was zu einer vollständigen Bouillon gehört.

Fleischbrühe (siehe Kochen des Fleisches).

6. Gerstensuppe.

1—1½ Liter Fleischbrühe	
Gerste	3 Pfg.
Salz, 1 Kaffeelöffel Mehl	1 "
	4 Pfg.

Die Gerste wird gewaschen, mit Fleischbrühe aufgestellt und unter öfterem Umrühren und Auffüllen mit Fleischbrühe langsam weichgekocht. Vor dem Anrichten gibt man der Suppe einen Kaffeelöffel angerührtes Mehl bei. Für Kranke treibt man die Suppe durch ein Sieb. Dazu muß die grobe Gerste genommen werden. Man kocht die Suppe 2—3 Stunden.

7. Sauerampferjuppe.

Petersilienjuppe, Korbelsuppe.

Sauerampfer, Korbel oder Petersilie	10 Pfg.
1—1½ Liter Fleischbrühe	
1 Ei	7 "
Rahm 1 Eßlöffel	3 "
Palmin	2 "
1 Kaffeelöffel Mehl, Salz	1 "
	23 Pfg.

Der Sauerampfer wird verlesen, gewaschen und fein zerwiegt. Nußgroß Palmin läßt man heiß werden, dämpft darin eine feingeschnittene Zwiebel, gibt den Sauerampfer zu, läßt ihn kurz dämpfen, streut ein Kaffeelöffel Mehl darüber, gießt, wenn dies kurz gedämpft, so viel wie nötig Fleischbrühe zu und läßt die Suppe 20—25 Minuten kochen. Dann gibt man die Suppe durch ein Sieb und rührt sie beim Anrichten mit Eigelb und saurem Rahm ab. Man gibt zur Suppe gebähte Weckstücke. Auf die gleiche Weise bereitet man Petersilien- und Kerbelsuppe.

8. Reissuppe.

1—1½ Liter Fleischbrühe	
4 Eßlöffel Bruchreis	2 Pfg.
1 Kaffeelöffel Mehl, Salz	1 "
	<hr/>
	3 Pfg.

Der Reis wird 3 mal mit kochendem Wasser gebrüht, abgeschüttet, mit Fleischbrühe aufgefüllt und langsam weichgekocht. $\frac{1}{4}$ Stunde vor Tisch gibt man der Suppe das angerührte Mehl bei und läßt sie noch einmal aufkochen. Für Kranke treibt man die Suppe durch ein Sieb und rührt sie nach Bedarf mit einem Eigelb ab.

9. Griesuppe.

1—1½ Liter Fleischbrühe	
3 Eßlöffel Gries	3 Pfg.
1 Ei	7 "
	<hr/>
	10 Pfg.

Der Gries, ein Eßlöffel für die Person, wird unter ständigem Rühren der Fleischbrühe beigegeben und 10—15 Minuten gekocht. Man rührt die Suppe nach Belieben mit 1 Eigelb ab.

Quäker Datsuppe.

1½ Liter Fleischbrühe	
Suppengrün	2 Pfg.
Quäker Dats	6 "
	<hr/>
	8 Pfg.

Eine Obertasse Quäcker Mats wird $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten der Fleischbrühe beigegeben.

10. Sagojuppe.

Die gleiche Zubereitung wie Griesjuppe.

11. Eiergerstensuppe.

1— $1\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe	
1 Ei	7 Pfg.
3—4 Eßlöffel Mehl, etwas Salz	3 "
	<hr/> 10 Pfg.

Man macht von dem Ei, Mehl und Salz einen festen Nudelteig (siehe Gemüsennudeln) läßt diesen abtrocknen und reibt ihn auf dem Reibeisen. Nachdem die dadurch erhaltene Eiergerste abgetrocknet, gibt man sie in die kochende Fleischbrühe und läßt die Suppe ca. 10 Minuten kochen. Man richtet die Suppe über Schnittlauch an.

12. Klädlesuppe.

(Pfannkuchensuppe.)

1— $1\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe	
3—4 Eßlöffel Mehl	3 Pfg.
Etwas Milch	3 "
1 Ei	7 "
Schnittlauch, Salz	1 "
Palmin zum Backen	3 "
	<hr/> 17 Pfg.

Man bereitet von 3—4 Eßlöffel Mehl, etwas Salz, der nötigen Milch und 1 Ei einen dünnen Pfannkuchenteig. Von diesem bäckt man ganz dünne Pfannkuchen, welche fein nudelartig geschnitten werden. Man gibt die geschnittenen Pfannkuchen mit etwas fein geschnittenem Schnittlauch in die Suppenschüssel und gießt die kochende Fleischbrühe darüber.

13. Wecksuppe.

1—1½ Liter Fleischbrühe	
1 Bröddchen (trocken)	3 Pfg.
1 Ei, Salz, Schnittlauch	8 "
	<hr/> 11 Pfg.

Das Brötdchen wird in ganz feine Scheibchen geschnitten, im Backofen goldgelb geröstet. Dann gibt man sie mit feingeschnittenem Schnittlauch zusammen in die Suppenschüssel und gießt die kochende Fleischbrühe darüber. Nach Belieben rührt man die Suppe auch mit Eigelb ab.

14. Nudelsuppe.

1—1½ Liter Fleischbrühe	
2 Eier	14 Pfg.
¼ Pfund Mehl	5 "
Etwas Salz, Schnittlauch	1 "
	<hr/> 20 Pfg.

Man macht von 2 Eiern, dem nötigen Mehl und Salz schöne feine Suppennudeln (siehe Gemüsenudeln). Diese gibt man ca. 20—25 Minuten vor Tisch unter ständigem Rühren in die kochende Fleischbrühe und läßt sie unter öfterem Umrühren langsam kochen. Man richtet die Suppe über Schnittlauch an.

15. Grünfernsuppe.

1—1½ Liter Fleischbrühe	
5—5 Eßlöffel Grünkern (gemahlen)	5 Pfg.
½ Brötdchen	1½ "
	<hr/> 6½ Pfg.

Die gemahlernen Grünkerne werden über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht. Am andern Morgen mit Fleischbrühe aufgefüllt und unter öfterem Umrühren und Auffüllen 3—3½ Std. langsam weichgekocht. Nach Belieben gibt man die Suppe durch ein Sieb und gibt ein Mehlteiglein bei. Man reicht gebähte Weckschnitten dazu oder in Butter geröstete Weckwürfel.

16. Lebersuppe.

65 Gramm Leber	7 Pfg.
1—1½ Liter Fleischbrühe	
1 Ei	7 "
Palmin	3 "
½ Eßlöffel Mehl, Salz	1 "
	<hr/>
	18 Pfg.

Die Leber wird gehäutet und fein geschabt oder gewiegt. In einem Topfe läßt man etwas Palmin heiß werden, gibt die Leber zu, läßt sie kurz dämpfen, gibt ½ Eßlöffel Mehl zu, läßt dieses gelb werden, löscht mit Fleischbrühe ab, füllt so viel als nötig nach und läßt die Suppe 1 Stunde langsam kochen. Beim Anrichten gibt man die Suppe durch ein Sieb und rührt sie mit einem Ei ab. Man reicht nach Belieben gebähete Weckschnitten dazu.

17. Rohe Kartoffelsuppe.

(Falsche Sagosuppe.)

1—1½ Liter Fleischbrühe	
1 große rohe Kartoffel	1 Pfg.
Salz, Majoran (Muskat)	1 "
	<hr/>
	2 Pfg.

Die Kartoffel wird geschält und auf dem Reibeisen in warmes Wasser getrieben. Dann gibt man sie der kochenden Fleischbrühe bei und läßt sie 1—1½ Stunde kochen. Nach Belieben giebt man etwas Majoran zu.

18. Einlaufsuppe.

1 Ei	7 Pfg.
1—1½ Liter Fleischbrühe	
2 Eßlöffel Mehl	1½ "
Salz, Schnittlauch	1 "
	<hr/>
	9½ Pfg.

Das Mehl wird mit dem Ei und dem nötig erkalteten Wasser und Salz zu einem dünnflüssigen Teige angerührt, den man unter stetem Rühren in die kochende Fleischbrühe laufen läßt und ¼—½ Stunde kochen läßt. Man richtet die Suppe nach Belieben über Schnittlauch an.

19. Tomatensuppe.

Tomaten	10	Pfg.
1—1½ Liter Fleischbrühe		
Speck	5	"
1 Ei	7	"
½ Brötchen	2	"
1 Kaffeelöffel Mehl	½	"
	<hr/>	
	24½	Pfg.

Der Speck wird ganz fein geschnitten oder gewiegt. In einem Topfe läßt man ihn heiß werden, gibt die in Stücke geschnittenen Tomaten zu, läßt sie kurz dämpfen, gibt so viel wie nötig Fleischbrühe zu und läßt die Suppe 20—30 Minuten kochen. Dann treibt man die Suppe durch ein Sieb, gibt ein Kaffeelöffel angerührtes Mehl bei und läßt die Suppe noch einmal gut aufkochen. Dann rührt man die Suppe mit einem Ei ab und richtet sie über gebähte Weckschnitten an. Man kann auch Nudeln in der Tomatenbrühe weichkochen oder auch Reis.

20. Gelbrübensuppe.

3—4 Gelbrüben	1	Pfg.
1—1½ Liter Fleischbrühe		
ein Stückchen Palmin (½ nußgroß)	1	"
	<hr/>	
	2	Pfg.

Die Gelbrüben werden gepuzt und in ganz kleine Würfel geschnitten. In einem Topfe läßt man das Palmin gut heiß werden, gibt die gewaschenen Gelbrüben zu, läßt sie kurz dämpfen, löscht mit Fleischbrühe ab und füllt so viel wie nötig nach. Dann läßt man die Suppe noch 1½—2 Stunden kochen.

21. Gemüsejuppe.

Gemüse	10	Pfg.
1—1½ Liter Fleischbrühe		
½ nußgroß Palmin	1	"
Zwiebeln, Salz, Mehl	1½	"
	<hr/>	
	12½	Pfg.

Das Gemüse, Gelbrüben, Lauch, Sellerie, Weißkraut, Wirsing, Kohlraben, werden gepuzt und fein nudelartig geschnitten, ebenso 1 rohe Kartoffel. In einem Topfe läßt man das Palmin heiß werden, gibt das gewaschene Gemüse bei, läßt es kurz dämpfen, füllt mit Fleischbrühe auf und läßt es 2—3 Stunden kochen. Dann treibt man die Suppe durch einen Seiher, giebt $\frac{1}{2}$ Eßlöffel angerührtes Mehl bei und läßt die Suppe nochmals aufkochen. (Siehe Wassersuppen.)

22. Kohlrabensuppe.

Kohlraben	5 Pfg.
1 $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe	
$\frac{1}{2}$ nußgroß Palmin	1 "
	6 Pfg.

Die Zubereitung ist die gleiche wie bei Gelbrübensuppe.

23. Selleriesuppe.

$\frac{1}{2}$ Selleriekopf	5 Pfg.
1 $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe	
$\frac{1}{2}$ nußgroß Palmin	1 "
	6 Pfg.

Kann wie Gelbrübensuppe zubereitet werden. Andere Art siehe bei Wassersuppen.

Wassersuppen.

Hier können Maggi's Gemüse und Kraftsuppen in Würfeln als vorzüglich empfohlen werden. Erhältlich in 34 verschiedenen Sorten.

24. Geröstete Griesuppe.

3 Eßlöffel Gries	3 Pfg.
1 Eßlöffel Palmin	6 "
Suppengrünes	2 "
1 Eßlöffel Salz	$\frac{1}{4}$ "
1 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser	
$\frac{1}{2}$ Theelöffel Maggi Suppenwürze	1 $\frac{1}{2}$ "
	12 $\frac{3}{4}$ Pfg.