

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

II. Fastensuppen.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

kommen, d. h. man bestreicht 2 Bogen Papier mit Butter und umwickelt die Hühner damit, so kann man dieselben am Spieß oder im Bratrohr braten. Nachdem die Hühner erkaltet sind, löse man das Fleisch von den Knochen, ziehe die Haut davon ab, wiege es so fein als möglich und stoße es mit 80 g Butter. Die ausgelösten Knochen werden mit einer alten Henne und Fleischbrühe gut gekocht; 100 g Karolinenreis werden gewaschen, in obiger Fleischbrühe schleimig gekocht, mit dem gestoßenen Hühnerfleisch abgerührt, durch ein Haarsieb gestrichen, zur gehörigen Dichte angerührt und heiß gestellt; jedoch soll die Suppe nicht mehr kochen. Zierlich ausgestochene gelbe und weiße Rüben sowie Sellerie, welcher in guter Suppe weich gekocht ist, in Würfel geschnittene Goldschnitten kommen in die Schüssel, 2 Eidotter werden mit gutem süßem Rahm verrührt und die Suppe darüber angerichtet. Es können auch 10—12 süße Mandeln mit dem Fleisch gestoßen werden.

II. Fastensuppen.

48. Bereitung der Fastenbrühe.

Ein Stück Butter wird in einer Kasserolle mit verschnittenen Zwiebeln, 2 Sellerieköpfen, 2 Gelbrüben, 4 Handvoll dörren Erbsen, $1\frac{1}{2}$ kg gewöhnlichen, in Stücke geschnittenen Fischen, 2 Lorbeerblättern, 4 Nelken, 6 Pfefferkörnern, etwas Muskatblüte und Salz zugesetzt und zugedeckt, so lange gedünstet, bis alles eine gelbliche Farbe bekommt, worauf dann 1 l Wasser dazu gegossen wird. Das Ganze läßt man 2 Stunden zugedeckt langsam kochen, gießt die Brühe durch ein Haarsieb in einen irdenen Topf und verwendet sie abgefettet nach Belieben.

49. Mehlsuppe.

a.

In einer eisernen Kasserolle oder Pfanne wird ein Eßlöffel voll Butter oder Schweinesfett gut heiß gemacht, darin ein Löffel voll Mehl gelbbraun geröstet und dann mit $\frac{1}{4}$ l kaltem Wasser langsam abgelöscht. Hierauf kommen nebst einer kleinen Handvoll Salz $1\frac{1}{2}$ l Wasser und 30 g feingeschnittenes Brot dazu, das vorher mit kochendem Wasser abgebrüht wurde. Die Suppe soll wenigstens $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

b.

2 Eßlöffel voll Mehl werden in 1 Eßlöffel voll Butter nach der vorigen Art geröstet. Unter beständigem Umrühren gießt man sodann nebst einer kleinen Handvoll Salz langsam $1\frac{3}{4}$ l kaltes Wasser hinzu, bis dasselbe siedet, worauf man die Suppe langsam $\frac{3}{4}$ Stunden kochen läßt. Beim Anrichten wird sie über 1 oder 2 gut verrührte Eigelb gegossen.

Für Kranke zu empfehlen.

50. Schokoladesuppe.

In Mehlsuppe b, zu der $\frac{1}{4}$ l weniger Wasser genommen wurde als gewöhnlich, tut man 1 Teelöffel voll Zucker sowie $\frac{1}{4}$ l Milch und kocht das Ganze noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Kurz vor dem Anrichten werden 1 Eigelb und 1 Eßlöffel voll süßer Rahm hinein gerührt, worauf aber die Suppe nicht mehr kochen darf.

Für Kranke sehr kräftig.

51. Geröstete Griesuppe.

Die Bereitung geschieht wie bei Mehlsuppe b.

52. Geröstete Brotsuppe.

50 g geriebenes Brot werden in 1 Eßlöffel voll Butter geröstet, $1\frac{1}{2}$ l Wasser mit Salz hinein gerührt und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Will man die Suppe recht kräftig haben, so wird sie über 1 oder 2 verrührte Eigelb angerichtet.

Für Kranke mehr zu empfehlen als Mehlsuppe, da sie leichter ist.

53. Milchsuppe.

40 g Brot werden nebst Salz in $1\frac{1}{2}$ l halb Milch halb Wasser einige Minuten unter stetem Rühren gekocht; sodann wird ein aus 1 Eigelb, 1 Löffel voll Mehl und etwas Milch bereitetes feines Teigle zugesetzt und sogleich angerichtet, nachdem die Suppe nochmals aufgeköcht hat.

Ist die Suppe für Kranke bestimmt, so bleibt das Teigle weg.

54. Rahmsuppe.

$1\frac{1}{2}$ l siedendes Wasser werden über 40 g feingeschnittenes Brot geschüttet. Nachdem das Brot noch 5 Minuten gekocht hat, werden $\frac{1}{8}$ l Rahm, 2 Eigelb und etwas Salz, gut vermengt, hinein gerührt. Nach dem ersten Aufkochen wird die Suppe angerichtet und mit etwas Schnittlauch überstreut.

Für Kranke besonders empfehlenswert.

55. Kartoffelsuppe.

Rohe, geschälte Kartoffeln werden mit allem Gewürz — wie bei Ochsenfleisch üblich — zugesetzt, nebst Grünem und einigen rohen Gelbrüben. Wenn die Kartoffeln weich sind, wird die Brühe abgeschüttet und die Kartoffeln durchgedrückt. Hierauf wird von Butter eine hellgelbe Brenne gemacht, mit dem Sude abgelöscht, aufgeköcht und

die zerdrückten Kartoffeln damit vermengt. Die Suppe wird mit Eigelb und Rahm abgezogen und über geröstete Brotwürfel angerichtet.

56. Karviol- und Spargelsuppe.

Nachdem der Karviol gut gepulvt und gewaschen worden ist, wird er in kleine Stückchen geteilt und mit Wurzeln in Wasser weich gekocht. Dann wird ein helles Einbrenn gemacht und mit dem Karviolwasser aufgefüllt, der Karviol und nach Belieben die kleingeschnittenen Wurzeln dazu gegeben, aufgekocht und über geröstete Semmel angerichtet. Anstatt Karviol nimmt man auch kleingeschnittene Spargeln.

57. Froschsuppe.

25 Paar Froschschenkel werden, nachdem sie rein gewaschen sind, klein zerhackt, mit einem Stück Butter, etwas geschnittener Zwiebel und Petersilie nebst Salz und Muskatnuß gedünstet, mit 1 Kochlöffel voll Mehl angestäubt und noch 2 Minuten mitgeröstet, sodann mit Fastenwurzelsbrühe abgerührt und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht. Die Suppe wird dann durch ein Sieb passiert, wieder ins Kochen gebracht, gehörig gesalzen, mit Eigelb und Rahm abgerührt und über gebähte Schnitten angerichtet. Man kann auch die abgelösten Froschbeinchen mit Gewürz kochen und mit dieser Brühe ablöschen.

58. Zwiebelsuppe mit Parmesankäse.

4 große Zwiebeln werden in feine Scheibchen geschnitten, in 2 Eßlöffel voll Butter gelb geröstet, 2 Eßlöffel voll Mehl darüber gestäubt, 1 l kochendes Wasser daraufgegossen und die Suppe $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Nun schichtet man 1 Suppenteller voll geröstete Brotwürfel mit 75 g geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse in die Suppenschüssel und gießt die kochende Suppe darüber.

59. Fischsuppe.

3 große Weißfische werden abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen und das Fleisch von den Gräten abgelöst, alsdann mit einer Zwiebel und ein wenig Petersilie ganz fein gewiegt, in Butter und Mehl gelb geröstet, die feingewiegten Fische nur kurz gedünstet und mit Wasser oder Erbsensud aufgefüllt und recht gut ausgekocht, durch ein Sieb passiert und über Schnitten angerichtet.

60. Braune Fischsuppe.

500 g Karpfen oder Schleie und einige Frösche werden rein gewaschen, geschuppt, ausgenommen und in Stücke geschnitten. Der Boden eines Tiegels wird mit Butter bestrichen und 2—3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln darauf gelegt; über diese legt man die Fischstücke, setzt das Geschirr auf die heiße Platte und läßt es so lange dünsten, bis die Zwiebeln schön braun sind. Der Tiegel wird sodann mit Wasser angefüllt, ins Kochen gebracht und abgeschäumt, dazu kommt etwas Sellerie und Petersilie, alles rein gewaschen und zusammengebunden. Das Ganze läßt man nun eine Stunde langsam fieden. Unterdessen backt man 2 Semmel, jede in 4 Teile geschnitten, in heißem Schmalz lichtbraun, gibt sie zu der Fischbrühe und läßt sie damit gut kochen. Sodann wird dies durch ein Sieb passiert, wieder ins Kochen gebracht, gehörig gesalzen, mit etwas Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, ein Stückchen frische Butter darunter gerührt und über in Butter geröstete Brotwürfel angerichtet.

61. Gebadene Fischklößchen.

Vom Hecht oder auch Weißfisch, ungefähr 300 g, wird die Haut abgezogen; nachdem der Fisch geschuppt und ausgenommen ist, wird er rein gewaschen und ausgegrätet,

mit einer Schalottenzwiebel, Zitronenschale und Petersilie fein gewiegt; sodann rührt man 50 g Butter schaumig, schlägt 2 Eier, eins nach dem andern, daran und gießt unter beständigem Rühren nach und nach $\frac{1}{4}$ l Milch daran, zuletzt 1 Kaffeelöffel voll Salz, 2 gute Eßlöffel voll Reismehl, etwas Muskatnuß und ein wenig weißen Pfeffer und läßt das Gerührte einige Zeit stehen, damit es anzieht. Mit einem Löffel nimmt man so viel Teig, als man zu einem Klößchen nötig hat und wendet dies im Mehl um; nachdem alle Klößchen geformt sind, werden sie in schwimmendem Schmalz gebacken. — Die Klößchen können auch ungebakten in Fastenwurzelbrühe aufgekocht werden.

62. Krebsbutter Schnitten.

Abgeriebene, in Scheiben geschnittene Milchbrote werden gebäht, mit Krebsbutter bestrichen und in die Suppe gegeben. — Solche Schnitten können auch in Fastensuppen gegeben werden.

