

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

V. Obstsuppen.

**urn:nbn:de:bsz:31-54694**

Eßlöffel Butter daran, läßt sie damit durchkochen und zieht sie mit 2 Eigelb und 2 Eßlöffel süßer Sahne ab.

95. **Brotsuppe mit Milch.** Altbackenes Graubrot oder Schwarzbrot, auf die Person eine dicke Scheibe, wird zerschnitten und mit etwa  $\frac{1}{2}$  l Wasser zum Aufweichen hingestellt. Danach fügt man etwas Zitronenschale und 1 Stückchen Zimt, sowie Salz dazu, läßt das Brot kochen und rührt es durch ein Sieb. Alsdann läßt man 1 l Milch kochend werden, gibt das durchgerührte Brot hinein, schmeckt die Suppe mit Zucker ab, läßt sie nochmals aufkochen und rührt sie mit 1—2 Eigelb ab. Diese Portion reicht für 4 Personen.

96. **Brotsuppe mit Korinthen.** Man schneidet 1 Suppenteller voll altbackenes Schwarz- oder Graubrot in Stücke, bringt es mit  $1\frac{1}{2}$  l kaltem Wasser aufs Feuer und tut etwas ganzen Zimt und Zitronenschale hinzu. Sobald das Brot weich ist, streicht man die Suppe durch ein Sieb und bringt sie nochmals auf das Feuer. Jetzt fügt man 2 Eßlöffel Butter dazu, ferner 4 Eßlöffel sauber verlesene und gewaschene Korinthen, sowie den Saft einer Zitrone, schmeckt die Suppe mit Salz und Zucker ab und läßt sie kochen, bis die Korinthen weich sind, wobei man aber umrühren muß, damit die Suppe nicht anbrennt.

97. **Brotsuppe mit Kümmel.** Man bratet  $\frac{1}{2}$  Obertasse fein geschnittenes Wurzelwerk in 1 Eßlöffel Butter gelb, gibt dann  $1\frac{1}{2}$  l kochendes Wasser und 1 Suppenteller voll in kleine Stücke geschnittenes, altbackenes Schwarzbrot dazu. Man läßt die Suppe kochen, bis das Brot weich ist, und streicht sie durch ein Sieb. Dann gibt man 1 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Kümmelförner daran, läßt die Suppe noch ein wenig kochen, schmeckt sie mit Salz ab und legiert sie mit 2 Eigelb.

## V. Obstsuppen.

98. **Suppe von frischen Kirschen.** Man nimmt hierzu 500 g saure Kirschen, entkernt einige derselben und stößt die Steine im Mörser. Dann setzt man die Kirschen mit den zerstoßenen Steinen, sowie etwas Zitronenschale und 2—3 Nelken zum Feuer und kocht sie, bis das Kirschfleisch zerkoht ist. Dann rührt man sie durch ein Sieb und fügt 2 gestoßene Zwiebäde,  $\frac{1}{4}$  l Wasser und 125 g Zucker hinzu. Sobald die Suppe nochmals gekocht hat, schmeckt man sie mit Zucker ab und richtet sie über Suppenmakronen an.

99. **Apfelsuppe mit Reis.** 1 Suppenteller voll klein geschnittener saurer Apfel werden mit 1 Obertasse voll blanchierten Reis in Wasser ganz weich gekocht, worauf man etwas Salz, Zimt und Zitronenschale hineingibt. Dann wird die Suppe durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker abgeschmeckt und, nachdem sie noch einmal aufgekocht ist, mit 1—2 Eidotter abgerührt. — Statt des Reis kann man auch Zwieback oder Weißbrot mit den Äpfeln kochen.

100. **Apfelsuppe mit Korinthen.** 2 Suppenteller voll ungeschälte, zerschnittene saure Äpfel setzt man mit einem ebenfalls zerschnittenen, altbackenen



Sauerkirsche.

Weißbrot und 1 l kaltem Wasser zum Feuer, fügt 1 Stückchen Zimt, 2 Nelken und etwas Salz hinzu und läßt die Apfel weich kochen. Alsdann rührt man die Suppe durch ein Sieb, läßt sie nochmals aufkochen, fügt 1 Eßlöffel Butter, sowie  $\frac{1}{2}$  Obertasse gereinigte Korinthen hinzu und schmeckt sie mit Zucker ab. Nach Geschmack kann man auch mit den Äpfeln 12 fein gestoßene süße Mandeln mitkochen.

101. Pflaumensuppe oder Suppe von frischen Zwetschen. Man schneidet von 500 g blauen Pflaumen oder Zwetschen die Steine heraus und kocht sie mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser, mit einem Stück Zimt und etwas Zitronenschale weich. Nun rührt man sie durch einen Durchschlag, bringt sie nochmal zum Kochen, tut den nötigen Zucker dazu und kocht sie mit 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, das man mit kaltem Wasser angerührt hat, sämig. Man gibt entweder Schwammkloßchen, die man in der Suppe gar kocht, hinein oder aber in Butter geröstete Weißbrotscheibchen.

102. Prünellensuppe. 1 Obertasse Hafergrütze wird mit reichlich Wasser und Salz weich gekocht und dann durch ein Sieb gestrichen. Danach gibt man 1 Obertasse in Streifen geschnittener Prünellen, einige Zitronenscheiben, ein Stück Zimt, Zucker und Salz dazu und läßt die Suppe kochen, bis die Prünellen weich sind.

103. Hafergrütze mit getrockneten Zwetschen. Man nimmt hierzu 1 Obertasse fein gemahlene Hafergrütze und ebensoviel getrocknete Zwetschen. Die letzteren werden mit kochendem Wasser abgebrüht, die Hafergrütze wird sauber gewaschen und ebenfalls abgebrüht. Nun bringt man jedes allein aufs Feuer, kocht die Grütze mit einem Stückchen Butter recht sämig, schüttet sie durch ein Sieb und fügt die Zwetschen hinzu, die man mit einem Stückchen Zimt oder 2—4 Zitronenscheiben weich gekocht hat. Zuletzt wird die Suppe mit Zucker und wenig Salz gewürzt.

104. Aprikosensuppe. Man schneidet 1 Dhd. Aprikosen auf, zerschlägt die Steine und tut die Kerne zur Frucht, setzt diese dann mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser auf und läßt sie weich kochen. Nun streicht man die Suppe durch einen Durchschlag, schüttet sie zurück in den Topf, gibt  $\frac{1}{2}$  l Weißwein dazu, süßt die Suppe nach Geschmack und kocht sie mit 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, das man mit kaltem Wasser angerührt, sämig. Man richtet die Suppe über Makronen oder Biskuits an.



Sagebutte oder Hambutte.

105. Sagebuttenuppe. 500 g Sagebutten werden gepulvt und gewaschen, mit 1 l Wasser weich gekocht und durch eine Serviette, die man vorher in Wasser gelegt hat, gedrückt. Danach bringt man die Suppe nochmals zum Kochen und gibt 2 Glas Rotwein, Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale und in Wasser klar gequirktes Kartoffelmehl dazu. Man richtet sie über gerösteter Semmel oder Zwiebad an.

106. Rhabarbersuppe. 2 Suppenteller voll gepulvter, zerschnittener Rhabarber wird mit 1 l Wasser gar gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Nun süßt man die Suppe nach Geschmack und läßt hierauf 4 Eßlöffel Kartoffelsago in der Suppe gar kochen. — Oder man fügt beim

Kochen 2 altbackene Brötchen hinzu und legiert die Suppe nach dem Durchrühren mit Eigelb. Dann bleibt der Sago fort.

107. Stachelbeersuppe.  $\frac{1}{2}$  kg reife Stachelbeeren werden gewaschen und vorsichtig von Stielen und Krönchen befreit. Dann setzt man sie mit 1 l Wasser an, fügt 2 altbackene Weißbröckchen oder 4 Zwiebäde, beides zerschnitten, hinzu, sowie ein Stückchen Zimt und etwas Zitronenschale. Sobald die Beeren weich sind, streicht man die Suppe durch ein Sieb und süßt sie nach Geschmack.

108. Blaubeer- oder Heidelbeersuppe. Man verliest  $\frac{1}{2}$  kg Blaubeeren sehr sauber, wäscht sie mehrmals mit kaltem Wasser, setzt sie mit  $\frac{1}{2}$  l kaltem Wasser an und läßt sie mit Zucker, Zitronenschale, ganzem Zimt und ein paar Gewürznelken  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Dann mischt man 1 Eßlöffel mit Wasser angerührtes Kartoffelmehl darunter, läßt die Suppe nochmals aufkochen und richtet sie über geröstetem Weißbrot oder Zwieback an. Statt dessen kann man auch von einem Ei und Weizenmehl einen dicklichen Teig machen, den man vom Quirl ab in die Suppe laufen läßt. Mit diesem Einlauf muß die Suppe noch etwa 5 Minuten kochen. — Will man die Heidelbeersuppe kalt zu Tische geben, so muß man sie während des Erkaltens von Zeit zu Zeit umrühren, weil sich sonst an der Oberfläche eine dicke Haut bildet.



Stachelbeere.

## VI. Kaltschalen.

109. Weinkaltschale. Man gibt 1 Obertasse kleine Matronen in die Terrine, fügt 6 dünne Zitronenscheiben ohne Kerne und ein Stück Zimt hinzu, gießt  $\frac{3}{4}$  l Weißwein und  $\frac{1}{4}$  l Wasser darauf und versüßt die Kaltschale nach Geschmack. Statt der Matronen kann man auch fein geriebenes Schwarzbrot und Korinthen nehmen. Man stellt die Kaltschale recht kühl und nimmt vor dem Anrichten den Zimt heraus. Beim Anrichten gibt man Matronen in die Kaltschale.

110. Apfelsinenkaltschale. 120—150 g Reis wird blanchiert und mit sehr wenig Wasser gekocht, wobei man ihn vorsichtig rührt, damit die Reiskörner möglichst ganz bleiben; dann tut man den Reis in einen Durchschlag, übergießt ihn mit kaltem Wasser, läßt ihn vollständig abtropfen und schüttet ihn in die Terrine. Hierauf reibt man die Schale einer recht schönen Apfelsine auf Zucker ab, schält 2 Apfelsinen, wobei man alle weiße, pelzige Haut entfernt, schneidet die Apfelsinen in feine Scheiben und nimmt die Kerne heraus. Nun tut man die Früchte, den herausgelaufenen Saft, den man vorsichtig aufgefangen, den Zucker mit der Schale, den man im Mörser zerstoßen, und außerdem noch klaren Zucker auf den Reis und läßt ihn damit 2 Stunden verdeckt stehen, damit er gut durchzieht. Dann gießt man  $1\frac{1}{2}$  l leichten Weißwein dazu, süßt die Kaltschale nach Geschmack und gibt sie gut ausgekühlt auf den Tisch.

111. Aprikosensaltschale. Man zieht von 12 Aprikosen die Haut ab, schneidet sie in Hälften und nimmt die Kerne heraus. Man kocht nun die Früchte mit einigen Aprikosensamen, Zimt und reichlich Zucker in Wasser ziemlich weich. Ein Drittel der Aprikosen legt man in die Terrine und rührt die übrigen Früchte mit der Brühe durch ein Haarsieb, gibt ebensoviel Weißwein hinzu und