

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

IV. Milch- und Wassersuppen.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

69. **Biersuppe mit Sago.** 2 Flaschen Weißbier werden mit 125 g Sago, dem nötigen Zucker, einem Stück Zimt, etwas Zitronenschale und 4 Nelken, fest verdeckt, 1½ Stunde langsam gekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird ½ Zitrone ohne Schale und Kerne, in Scheiben geschnitten, dazugegeben. Beim Anrichten gibt man 1 Glas Wein hinein oder 1 Eßlöffel Rum.

70. **Schaumbiersuppe.** 1 Flasche Weißbier, ebensoviel Wasser, 2 Eßlöffel feines Weizenmehl, 4 ganze Eier, Zucker, etwas Zitronensaft und gestoßener Zimt nach Geschmack werden miteinander vermischt. Dann bringt man die Suppe auf helles Feuer und schlägt sie mit einem Schaumbesen bis vor dem Kochen, worauf man sie schnell in die Terrine schüttet.

71. **Biersuppe mit Brot.** Man schneidet 4—6 Scheiben altbackenes Brot in kleine Stücke, setzt es mit 2 Flaschen Braunbier und 1 Teelöffel Kochkumme auf und läßt es verdeckt kochen, ohne viel zu rühren, bis das Brot weich ist. Nun rührt man die Suppe durch einen Durchschlag, tut ein Stück Butter und nach Geschmack Zucker und Salz daran und läßt die Suppe noch einmal aufkochen.

72. **Klare Biersuppe.** Diese Suppe kann man sowohl von Weißbier wie auch von Braunbier kochen. Man setzt 1½ l Bier mit einem Stückchen ganzen Zimt, etwas Zitronenschale und 2 bis 3 Nelken auf das Feuer, tut Salz und Zucker nach Geschmack dazu und läßt das Bier mit 2 Löffel Kartoffelmehl, das man mit kaltem Wasser angerührt, klar kochen. Man richtet die Suppe über gerösteter Semmel oder Matronen an.

73. **Biersuppe mit Grieß.** 1½ l gutes Braunbier wird mit den Zutaten voriger Nummer angefüllt. Sobald es kocht, gibt man 1 Obertasse ganz groben Grieß, am besten Pofener, hinein und läßt denselben unter beständigem Umrühren gar kochen.

74. **Braunbiersuppe mit Milch.** Man setzt ¾ l süßes Braunbier mit Zitronenschale und Zimt auf das Feuer, kocht es mit 1 gehäuften Eßlöffel Kartoffelmehl klar, gießt es in die Terrine und stellt diese verdeckt warm. Hierauf kocht man ½ l Milch und quirlt diese kochend mit 3 Eigelb ab; nachdem man noch tüchtig umgerührt hat, gießt man die Milch in die Terrine zum Bier, rührt beides tüchtig durcheinander und schmeckt die Suppe mit Salz und Zucker ab. Man richtet sie mit Schneeklößchen oder geriebener Semmel an.

75. **Schwedische Biersuppe.** Man setzt 1 Flasche Weißbier und 1 Flasche Braunbier mit einem Stück Ingwer auf, kocht das Bier mit 1 Eßlöffel Weizenmehl klar und schmeckt die Suppe mit Salz und Zucker ab. Hierauf macht man von 1 Ei und Weizenmehl einen Teig, den man vom Quirl in die Suppe laufen läßt, läßt die Suppe damit 5 Minuten kochen und zieht sie mit 1 Ei ab.

IV. Milch- und Wassersuppen.

76. **Feine Milchsuppe.** Auf 4 Personen 1½ l Milch, 2 Eßlöffel Stärke oder Kartoffelmehl, ein Streifen Zitronenschale oder auch ein paar Pfirsichblätter, Zucker nach Geschmack, 2 Eidotter und etwas Salz. Man läßt die Milch mit den Gewürzen kochen, gibt das Kartoffelmehl, das man mit etwas Milch anrührt, hinzu und rührt die Suppe mit den Eidottern ab. Dann schüttet man die Suppe in die Terrine, legt von dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß

Klößchen darauf, bestreut sie mit Zucker und Zimt und deckt die Terrine schnell zu.

77. **Hadereis oder Klümperchensuppe.** Man schlägt 1 frisches Ei auf einen Teller, rührt mit einem Messer so viel Mehl hinein, als das Ei aufnimmt, hackt es klein und reibt es mit der Hand wie dicke Gerstenkörner. Hierauf schüttet man das Mehl in kochende Milch und kocht es mit etwas Salz und nach Geschmack auch Zucker recht gar, wobei fortwährend gerührt werden muß. Die Suppe darf nicht zu dicklich sein.

78. **Grieksuppe mit Milch.** Man schüttet den Grieß in die kochende Milch und kocht, bis er sich nicht mehr senkt. Als Würze kocht man in der Milch ein Stückchen ganzen Zimt oder ein wenig Zitronenschale und schmeckt die Suppe mit Salz und Zucker ab. Man rechnet auf 4 Personen $1\frac{1}{2}$ l Milch oder auch 1 l Milch und $\frac{1}{2}$ l Wasser und 3—4 gestrichene Eßlöffel Griemehl.

79. **Nudelsuppe mit Milch.** Zu dieser Suppe lassen sich sowohl Fabriknudeln oder Maffaroni, wie auch eigengemachte Nudeln verwenden. Die Maffaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen und blanchiert, die Fadennudeln lockert man nur auf. Man schüttet die Nudeln unter beständigem Umrühren in die kochende Milch, läßt sie darin weich kochen und schmeckt die Suppe mit Salz und Zucker ab. Auf 4 Personen rechnet man so viel Milch, wie in Nr. 76 angegeben, und 1 kleine Obertasse zerbrochene Maffaroni oder Nudeln.

80. **Reisuppe mit Milch.** 1 Obertasse Reis wird gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht und dieses, nachdem es ganz heiß geworden, abgeschüttet. Verwendet man Vollmilch zur Suppe, so kann man $\frac{1}{2}$ l Wasser nehmen. Man rechnet auf 4 Personen $1\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit. Man läßt die Hälfte der Milch mit dem Wasser kochen, gibt einige Stückchen Zimt oder Muskatblüte und ein wenig Butter hinzu, schüttet den Reis hinein und läßt ihn langsam weich kochen, worauf man reichlich 1 Stunde Zeit rechnen kann. Dann erst gibt man die übrige Milch, die man vorher abgekocht, hinzu, schmeckt die Suppe mit Zucker und Salz ab und läßt sie noch ein wenig kochen. Wünscht man sie etwas sämiger, so lasse man sie mit 1 Teelöffel Kartoffelmehl, das man mit Wasser klar gerührt, eben durchkochen.

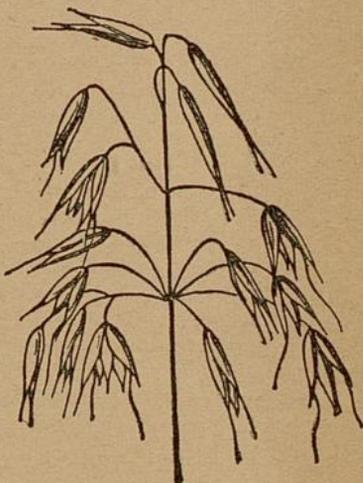
81. **Graupensuppe mit Milch.** 1 Obertasse feine Graupen wird mit einem Stückchen Butter und wenig weichem Wasser aufs Feuer gesetzt und langsam weich gekocht, wobei man, so oft es nötig wird, etwas kochendes Wasser zugießt. Dann gibt man 1 l Milch und wenig Salz dazu und läßt die Suppe recht sämig kochen. Zuletzt kann man nötigenfalls noch etwas aufgelöstes Kartoffelmehl hinzugeben und sie nach Belieben mit Zimt und Zucker oder etwas fein gestoßener Muskatblüte würzen.

82. **Sagosuppe mit Milch.** Man setzt 4 Eßlöffel echten Sago mit wenig kochendem Wasser auf und läßt ihn mit einem Stückchen Zimt und etwas Zitronenschale neben dem Feuer langsam ausquellen. Dann macht man 1 l Milch kochend, gibt den Sago hinein, schmeckt die Suppe mit Zucker und Salz ab und läßt sie einmal aufkochen. — Wenn man Kartoffelsago verwendet, so setzt man 1 l Milch und $\frac{1}{2}$ l Wasser mit Zimt und Zitronenschale auf und schüttet den Sago, sobald die Milch kocht, trocken hinein.

83. **Buchweizengrützsuppe mit Milch.** Man rührt 1 Obertasse Buchweizengrütze mehrmals mit heißem und danach mit kaltem Wasser ab, bis es klar ist, setzt die Grütze mit kaltem Wasser auf, fügt etwas Butter hinzu und läßt sie langsam im Wasser weich, aber nicht zu steif kochen. Hierauf gießt man Milch hinzu und rührt die Grütze damit gut durch. Die andere Milch läßt man

weicher werden und schüttet dann die Grütze hinein. Nachdem die Suppe noch ein wenig gekocht hat, würzt man sie mit Salz. Man rechnet auch hierzu etwa 1 l Milch.

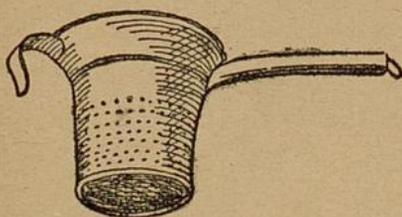
84. Hafergrützsuppe. Man rechnet auf 1 Person 1 reichlichen Eßlöffel Hafergrütze, und zwar nimmt man möglichst fein gemahlene. Die Grütze wird gebrüht und mehrmals mit kaltem Wasser gewaschen. Hierauf wird sie mit kaltem Wasser aufgesetzt und langsam weich gekocht, jedoch mit wenig Wasser, wobei man sie von Zeit zu Zeit umrühren muß, weil sie leicht ansetzt. Sobald die Grütze weich ist, macht man für 1 Person $\frac{1}{4}$ l Milch kochend, gibt die Grütze dazu, läßt die Suppe noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und schmeckt sie mit Salz ab. — Noch schmackhafter ist diese nahrhafte Suppe, wenn man statt der Grütze Haferflocken nimmt, da dieselben nur weiche Schalen haben. Man wäscht die Haferflocken nicht, sondern setzt sie gleich mit kaltem Wasser auf und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Im übrigen verfährt man, wie oben beschrieben.



Hafer.

85. Durchgeschlagene Hafergrützsuppe. 1 Obertasse Haferflocken wird mit kaltem Wasser aufgesetzt. Dann läßt man sie in Wasser mit einigen Streifen Zitronenschale und einem Stückchen Zimt, sowie etwas Salz $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, rührt sie durch ein feines Sieb, gibt 1 reichlichen Eßlöffel Butter dazu und schmeckt die Suppe mit Zucker ab. Danach läßt man sie aufkochen und richtet sie über gerösteten Weißbrotwürfeln oder Suppenmakronen an. — Man kann auch 4 Eßlöffel sauber gewaschene und in Wasser ausgequollene Korinthien oder nach Belieben auch ein wenig fein gestoßene Mandeln hineingeben.

86. Hirsesuppe. Man wäscht 1 große Obertasse Hirse zuerst mit lauwarmem Wasser, darnach brüht man sie und wäscht sie mehrere Male mit kaltem Wasser nach, damit sie recht klar wird. Dann kocht man sie zuerst mit etwas Wasser an, gibt nach einiger Zeit die Milch dazu und kocht die Suppe so dick, als man sie zu haben wünscht. Vor dem Anrichten salzt man sie; in der Terrine wird Zucker und fein gestoßener Zimt darüber gestreut.



Durchschlag.

87. Schokoladensuppe. 125 Gramm Schokolade wird in kleine Stückchen gebrochen, mit 1 Obertasse Wasser ans Feuer gesetzt und, wenn sie ganz weich ist, zu Brei gerührt. Danach gießt man $1\frac{1}{2}$ l kochende Milch dazu, schmeckt die Suppe mit Zucker ab und rührt sie mit 1 bis 2 Eidottern ab. — Von dem Eiweiß der Eier kann man Schnee schlagen, hiervon Klößchen auf die Suppe

legen und diese mit Zucker und Zimt bestreuen. Man kann sie auch über Suppenmakronen anrichten.

88. Braune Mehlsuppe oder falsche Schokoladensuppe. Man röstet 4 gehäufte Eßlöffel feines Weizenmehl, entweder auf einem Blech im Ofen oder auf einer Pfanne über gelindem Feuer, indem man das Mehl trocken darauf streut und fortgesetzt umrührt, bis es eine gleichmäßig braune Farbe hat. Blech sowohl wie Pfanne müssen sehr sauber und dürfen weder rostig noch fettig sein, da das Mehl sonst anhaftet und teilweise verbrennt. Nachdem das Mehl gut ausgekühlt ist, rührt man es mit etwas kalter Milch oder mit kaltem Wasser zu einem dünnen Brei. 1 l Milch setzt man mit Zucker, Zitronenschale und ein wenig Salz aufs Feuer und gießt, sobald sie kocht, unter fortwährendem Umrühren den dünnen Mehlsbrei dazu, läßt die Suppe kochen und quirlt sie mit 2 Eigelb ab.

89. Buttermilchsuppe mit Mehl. Um das Gerinnen der Buttermilch zu verhindern, rührt man die kalte Buttermilch mit Mehl an. Man rechnet für 4 Personen 1½ l Buttermilch und 2 Eßlöffel Mehl. Man setzt sie aufs Feuer und rührt, bis sie kocht und gibt Zucker, Zimt und Salz dazu. Dann rührt man sie mit 1—2 Eidottern ab und gibt in Butter geröstetes Weißbrot hinein.

90. Milchsuppe mit Klößen. Man bereitet Kloßteig wie zu Semmelklößen, setzt 1 l Milch und ½ l Wasser an, die man nach Geschmack salzt. Sobald die Milch anfängt zu kochen, gibt man die Klöße hinein, indem man sie mit einem Löffel absticht. Man läßt die Suppe kochen, bis die Klöße gar sind, doch muß man sie sehr vor dem Anbrennen hüten.

91. Mehlsuppe mit Einbrenne. Man läßt 2 Eßlöffel frische Butter heiß werden, gibt 4 Eßlöffel Mehl hinein und rührt, bis es klar wird und sich hebt. Dann schüttet man reichlich 1 l kochendes Wasser langsam hinzu, wobei gut umgerührt werden muß, damit sich das Mehl auflöst und die Suppe nicht klümprig wird. Nach dem Durchkochen würzt man die Suppe mit Salz, Mustatblüte oder etwas Zitronenschale und sehr wenig Zucker. Nachdem sie noch ein wenig gekocht hat, rührt man sie mit 2 frischen Eigelb ab. Man kann auch den Zucker und das andere Gewürz fortlassen und statt dessen fein gehackte, junge Petersilie hineingeben. Man richtet die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln an.

92. Grießsuppe. Man läßt 2 Eßlöffel Butter zergehen, schüttet 4 Eßlöffel Grieß hinein und läßt ihn darin anziehen. Dann gießt man, indem man gut rührt, langsam reichlich 1 l kochendes Wasser hinzu und gibt Salz und nach Geschmack etwas Zucker dazu. Wenn der Grieß klar ist, rührt man die Suppe mit 2 Eigelb ab und richtet sie über geröstetem Weißbrot an. Nach Geschmack kann man sie mit etwas Zimt oder Zitronenschale würzen.

93. Zwiebacksuppe. 1 Obertasse voll fein gestoßener Zwieback wird mit 1½ l Wasser und 1—2 Zitronenscheiben so lange gekocht, bis der Zwieback sich nicht mehr senkt. Danach wird die Suppe mit Zucker und Salz abgeschmeckt und mit 2 Eidottern abgerührt. Nach Belieben kann man auch 1 Stück Zimt in der Suppe kochen.

94. Semmelsuppe. Man schneidet 2 altbackene Semmeln oder 4 kleine Weißbrötchen in Stücke, tut sie in einen Topf, gibt etwas kaltes Wasser dazu, 1 Stange ganzen Zimt und etwas Zitronenschale und läßt die Semmel weich kochen. Hierauf zerquirkt man die Semmel, streicht sie durch ein Sieb und gießt soviel kochendes Wasser dazu, daß man 1½ l Suppe hat. Hierauf bringt man sie nochmals zum Feuer, würzt sie mit Salz und etwas Zucker, tut 2

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 blandierten 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.