

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

III. Wein- und Biersuppen.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

läßt die Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und schmeckt sie mit Salz und ein wenig Pfeffer ab.

63. Pilzsuppe von getrockneten Pilzen bereitet man nach voriger Nummer, doch werden die Pilze am besten einen Tag vorher eingeweicht und erst verwendet, wenn sie ganz ausgequollen sind.

64. Suppe von komprimierten Suppenpulvern. Zur Herstellung dieser Suppen werden von verschiedenen anerkannten Firmen Suppenmehle in guter Qualität und reicher Auswahl geliefert. Diese Suppen zeichnen sich durch große Billigkeit und die denkbar einfachste Art der Herstellung aus. Eine Suppe für 4 Personen kostet 20—30 Pf. Die Suppenmehle werden zerkleinert, mit kaltem Wasser angerührt und in kochendes Wasser geschüttet, worauf man sie 15—20 Minuten kochen läßt. Auf diese Weise lassen sich herstellen: Reis-suppe, Nudelsuppe, Erbsensuppe, Bohnensuppe, Kartoffelsuppe, Rumfordsuppe, Krebsuppe usw.

III. Wein- und Biersuppen.

65. Weißweinsuppe. 1 Eßlöffel Stärke oder feines Mehl und 3 Eidotter werden mit $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein und ebensoviel Wasser angerührt, mit Zucker gehörig versüßt, mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone gewürzt und danach über Feuer fortwährend bis vor dem Kochen stark geschlagen. Dann schüttet man die Suppe in die Terrine und rührt noch einige Minuten fort. Nun legt man von dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß mit einem Eßlöffel kleine Klößchen auf die Suppe und bestreut solche mit Zucker und Zimt. Hierauf deckt man die Terrine schnell zu, damit der Schaum gar wird.

66. Sagosuppe mit Rotwein. 4 Eßlöffel Sago werden zweimal mit heißem Wasser abgerührt, mit kaltem weichen Wasser zum Feuer gebracht und mit etwas Zitronenschale und einem Stückchen Zimt weich gekocht, was etwa 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden dauert. Dann gibt man 1 Flasche leichten Rotwein oder halb Wein und halb Wasser dazu, versüßt die Suppe mit Zucker und läßt sie aufkochen.

67. Weinsuppe mit Grieß und Korinthen. Zu 1 $\frac{1}{2}$ l Wasser nimmt man 75 g Grieß, 50 g Korinthen, 50 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Tasse Weißwein und 1 Eidotter. Das Wasser wird kalt mit den gewaschenen Korinthen, einem Stück Butter, wie eine Walnuß groß, und einem Stückchen Zimt von der Länge eines halben Fingers zum Feuer gesetzt und, wenn es kocht, das Grießmehl langsam hineingestreut; Zucker und Salz werden dazugegeben und die Suppe so lange gekocht, bis das Grießmehl ausgequollen ist. Dann wird das Eidotter mit dem Wein angerührt und die kochende Suppe damit abgerührt.

68. Apfelweinsuppe. Man bereitet die Apfelweinsuppe genau wie die Weinsuppe Nr. 65. — Eine andere Art wird folgendermaßen bereitet: Man bringt 1 $\frac{1}{2}$ l Apfelwein zum Kochen, rührt 1 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Kartoffelmehl mit kaltem Wasser daran, läßt den Wein, den man mit Zucker gesüßt hat, noch einige Minuten kochen und gibt mit dem Löffel kleine Schwemmklößchen hinein. Wenn die Klöße gar sind, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in eine Schüssel, weil sie beim Ausschütteln leicht zerfallen könnten. Nun kann man die Suppe entweder noch mit 2 Eigelb abziehen, oder man gießt sie klar in die Terrine und legt dann die Klöße hinein.

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 Kochkummel 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 angefeßt. 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