

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

III. Wein- und Bier-Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

49. Kräuter-Suppe.

Man nehme von Sauerampfer, Kopfsalat, Spinat, Dragon, Pimpinell, Schnittlauch und überhaupt was man von passenden Kräutern hat, doch von den stärkern weniger, zusammen eine Handvoll, wasche und schneide sie fein. Hat man ein gutes Stück Butter mit so vielem Mehl, als zur Suppe nötig ist, geschwitzt, so kommen die Kräuter dazu, welche man mit Bouillon oder Wasser fein rührt und nachfüllt und mit Salz, Kerbel und Peterfilie, beides fein gehackt, durchkocht. Kartoffeln- oder Eierklöße werden hineingegeben und die Suppe mit Eidottern abgerührt. Wenn das eine oder andere Gemüse nicht vorhanden ist, tut es nichts.

Zeit des Kochens $\frac{3}{4}$ Stunde.

50. Schlesische Sellerie-Suppe.

2 dicke Sellerieknollen, 1 Lauchstengel und 1 Peterfilienwurzel werden gut gereinigt und gespült, mit Wasser und dem nötigen Salz weich gekocht. Dann wird 2 Eßlöffel Mehl mit 1 Eßlöffel guter Butter bräunlich gemacht, die Brühe dazu gerührt, das Wurzelwerk ohne Sellerie hineingelegt und kochend angerichtet.

Die Sellerieknollen werden, nachdem sie gekocht sind, in Scheiben geschnitten, mit Öl und Essig angemengt zum Braten gegeben.

Für 2 Personen berechnet. Zeit des Kochens $1\frac{1}{2}$ Stunde.

III. Wein- und Bier-Suppen.

51. Weiße Wein-Suppe.

2 Eßlöffel feines Mehl und 6 recht frische Eidotter werden mit einer Flasche weißem Wein und einer Flasche Wasser angerührt, mit Zucker gehörig versüßt und mit einigen Zitronenscheiben, aus denen man die Kerne nehmen muß, in einem ausgeheuerten Topf über starkem Feuer mit einem Schaumbesen fortwährend bis zum Kochen gerührt und schnell in die Suppenterrine gegossen, in der man etwas Muskat zerrührt hat. Das Durchkochen bringt die Suppe zum Gerinnen. Dann legt man von dem Eiweiß, welches vorher mit reichlich Zucker zu festem Schaum geschlagen worden, mit einem Eßlöffel kleine Klößchen auf die Suppe, bestreut solche mit Zucker und Zimmt und deckt die Terrine schnell zu, damit der Schaum gar werde. Man gibt Zwieback dazu. Diese Portion ist für 8—10 Personen hinreichend.

52. Schaum-Suppe von weißem Wein.

Zu dem vorstehend angegebenen Verhältnis nimmt man die ganzen Eier und die Hälfte des Mehls, schlägt alles über starkem Feuer mit einem Schaumbesen bis zum Kochen und gießt die Suppe rasch in die bereit stehende Terrine. Das Durchkochen muß verhütet werden, weil dadurch der Schaum vergeht. Kartoffelmehl ist hierbei unbrauchbar, da es das Schäumen verhindert.

53. Sago-Suppe mit rotem Wein.

Sago wird zweimal mit heißem Wasser abgebrüht, mit heißem, weichem Wasser aufs Feuer gebracht und mit einigen Zitronenscheiben weich gekocht, welches etwa 2—2½ Stunden dauert. Dann gibt man eine gleiche Quantität Rotwein dazu, süßt die Suppe gehörig mit Zucker, läßt sie ziehen und richtet sie mit etwas feinem Zimmt an. Man gibt Bisquit oder frischen Zwieback dazu.

54. Schnell zu bereitende Zwieback-Suppe.

Es werden, je nach der nötigen Quantität Suppe, Wasser, Zwieback, etwas Butter, einige Stück Zimt, Zitronenschale und Salz aufs Feuer gesetzt und durchgekocht. Nachdem dies geschehen, wird das ganze durch ein Sieb gerieben und mit einigen Eidottern und süßer Sahne, Wein und Zucker abgerührt. Um die Suppe besser zu machen, können einige kleine Weinbeeren gequellt und hinzugefügt werden.

55. Suppe von Perlgrauen mit weißem Wein.

Die Graupen werden mit wenig kochendem Wasser, mit einem Stückchen frischer Butter und einigen Zitronenscheiben, wodurch sie weißer und schneller weich werden, aufs Feuer gesetzt und in kurzer Brühzeit bei öfterem Nachgießen von kochendem Wasser langsam weich gekocht. Nachdem die Suppe 2 Stunden gekocht hat, gibt man gewaschene Rosinen hinein, läßt sie recht weich werden, fügt beim Anrichten Wein, Zucker Zimt und wenig Salz hinzu und rührt die Suppe mit 1—2 Eidottern ab.

Auch ohne Wein ist dies eine angenehme Suppe; dann aber muß man, nachdem die Graupen 1 Stunde gekocht haben, für 6 bis 8 Personen eine ganze Zitrone ohne Kerne hineinschneiden und 1 Stunde vor dem Anrichten reichlicher Rosinen hinzufügen. Zeit des Kochens 2½—3 Stunden.

56. Angenehme Suppe von groben Graupen.

Es werden 1 Pfund grobe Graupen mit einem Stückchen frischer Butter, einigen Stückchen Zimt und wenig kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt, nach und nach ein Guß kochendes Wasser dazu gegeben und recht weich gekocht. Dann wird das ganze scharf durch ein Sieb gerührt, wobei während des Durchrührens etwas Wasser über die Graupen gegossen wird, um der Suppe alles Sämige zuzuwenden. Darnach werden $\frac{1}{2}$ Pfund gut gewaschene Rosinen darin weich gekocht, welches etwa $\frac{3}{4}$ Stunde dauert, doch kann man diese nach Belieben auch schon früher allein kochen, die Suppe nach dem Durchrühren zum Kochen bringen und die Rosinen samt der Brühe hinzufügen. Die Suppe muß recht sämig, doch darf sie nicht zu dick sein und etwas Salz nicht vergessen werden. Beim Anrichten werden 2 frische Eidotter mit 1 Niter weißem Wein angerührt und die kochende Suppe nach und nach dazu gerührt.

Diese Portion ist auf 8—10 Personen berechnet.

Zeit des Kochens 3 Stunden.

57. Griesmehl-Suppe mit Korinthen und Wein.

Zu 2 Liter Wasser nehme man 65 Gr. Griesmehl, 65 Gramm Zucker, 65 Gr. Korinthen, einen gehäuften Teelöffel Salz, $\frac{3}{4}$ Tasse weißen Wein und 1 Eidotter. Das Wasser wird kalt mit den gewaschenen Korinthen, eine Messerspitze Butter und einem Stückchen Zimt von der Länge eines halben Fingers aufs Feuer gesetzt, und wenn es kocht, das Griesmehl langsam hineingestreut, Zucker und Salz dazu gegeben und zugedeckt so lange mäßig gekocht, bis das Griesmehl sich nicht mehr senkt. Dann wird das Eidotter mit Wein angerührt und die kochende Suppe allgemach hinzu gegeben.

Diese Portion ist auf 2 Personen berechnet.

Auch Rosinen sind in solcher Suppe recht angenehm; diese aber müssen vor dem Einstreuen des Griesmehls eine Weile kochen, weil sie oft $\frac{3}{4}$ —1 Stunde kochen müssen. Statt Wein kann man auch Zitronensaft gebrauchen.

58. Reis-Suppe mit Rosinen.

Man schmilzt etwas Butter mit einem Löffel Mehl gelb, gibt die nötige Quantität kochendes Wasser, abgebrühten Reis und verlesene und gewaschene Rosinen hinzu, läßt beides weich kochen und rührt die Suppe mit Salz, Zucker, etwas Wein, einigen Eidottern und Zimt.

59. Schaumbier-Suppe.

1½ Liter Bier, eben so viel Wasser, 2 Eßlöffel feines Mehl, 4 ganze Eier, Zucker, 2 Zitronenscheiben und Zimt nach Geschmack, schlägt man mit einem Schaumbesen über starkem Feuer kurze Zeit ehe es kocht und gießt es schnell in die Suppenterrine. Man gibt in Butter geröstete Weißbrotwürfel oder Zwieback dazu. *Anmerkung.* Kartoffelmehl ist zu dieser Suppe nicht anwendbar.

60. Schnell zu machende Bier-Suppe.

Auf jede Person rechne man $\frac{4}{10}$ Liter Wasser, eben so viel Bier, lasse es kochen, gebe den nötigen Zucker und eine Messerspitze Salz hinzu. Dann rühre man 1 Eidotter und einen gehäuften Teelöffel Kartoffelmehl zusammen mit etwas kaltem Wasser an, gebe unter beständigem Rühren nach und nach von dem kochenden Bier hinzu und gieße es hinein, indem man die Suppe gut durchrührt, den Topf schnell vom Feuer nimmt und noch eine kleine Weile rührt, welches das Gerinnen verhütet.

Nach Belieben kann man auch das Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen, solches mit einem Löffel abstecken, auf die angerichtete Suppe legen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

61. Bier-Suppe mit Rosinen.

Man kocht reichlich Rosinen mit Wasser und Weißbrot so lange, bis erstere ganz weich sind. Dann gießt man so viel Bier hinzu, daß es recht kräftig schmeckt, versüßt es mit Zucker und gibt, wenn es kocht, je nach Portion der Suppe $\frac{1}{2}$ —1 Eßlöffel Mehl mit Wasser verrührt hinzu und rühre die Suppe mit einigen Eidottern und etwas Zimt ab; sie darf weder zu dünn noch zu dick sein.

In Ermangelung der Eier rühre man das Mehl mit guter Sahne oder auch Milch an.

62. Desgleichen mit Brot.

Halb Schwarz-, halb Weißbrot wird mit wenig Wasser ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, Korinthen, Zitronenscheiben, Bier und Zucker hinein gegeben und wenn die Korinthen weich sind mit Eidottern abgerührt.

63. Desgleichen mit Milch.

Man nehme für 2—3 Personen $\frac{3}{4}$ Liter Milch mit der Sahne, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, $\frac{4}{10}$ Liter starkes, jedoch kein bitteres Bier, 65 Gr. Korinthen, knapp 25 Gr. feines Mehl, 65 Gr. Zucker,

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und ein frisches Eidotter. Es wird dies alles ohne Ei und Salz in einem tiefen Topfe auf sehr starkem Feuer kurz ehe es kocht ohne Aufhören stark gerührt, dann der Topf schnell vom Feuer genommen, die Suppe noch einige Minuten gerührt, weil sie sonst leicht gerinnt, Salz dazu gegeben und mit dem Eidotter und etwas feinem Zimt abgerührt.

Hat man keine Zeit die Suppe gehörig zu rühren, ohne welches sie gerinnt, so lasse man Wasser, Bier, Korinthen und Mehl kochen, die Milch besonders zum Kochen kommen, nehme beides vom Feuer, mische es untereinander und rühre die Suppe mit dem Eidotter ab.

In Ermangelung eines Eies, was übrigens sehr dazu gehört, muß man reichlicher Milch und so viel weniger Wasser und auch eine Kleinigkeit Mehl mehr nehmen. übrigens versteht es sich von selbst, daß das Verhältnis dieser Flüssigkeiten zu einander vom eigenen Gutdünken abhängt und also zu dieser Suppe mehr Milch oder mehr Bier genommen werden kann, wenn man nur dabei beachten wolle, daß zu $1\frac{3}{4}$ Liter Flüssigkeit knapp 25 Gr. feines Mehl und 1 Eidotter hinreichend sind.

Es wird zu dieser Suppe Zwieback oder in Butter geröstetes Weißbrot gegeben.

IV. Milch- und Wasser-Suppen.

64. Feine Milch-Suppe, warm und kalt zu geben.

Auf 3 Personen $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel voll Stärke, besser noch Kartoffelmehl, Zitronenschale oder etwas Vanille, oder auch ein paar frische Pfirsichblätter, Zucker, 2 Eidotter, etwas Salz. Dies wird über starkem Feuer fortwährend bis zum Kochen stark gerührt, dann in die Terrine gegossen, von dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß Klößchen auf die Suppe gelegt, solche mit Zucker und Zimt bestreut und schnell zugedeckt.

Fehlt es an Zeit zum Rühren, so lasse man die Milch kochen, gebe das Kartoffelmehl hinzu und rühre die Suppe mit den Eidottern ab; jedoch hat ersteres Verfahren den Vorzug.

Anmerk. In heißer Jahreszeit ist diese Suppe ein angenehmes und bequemes Essen zum Sonntag Abend, man kann sie zu diesem Zweck vormittags kochen.

65. Milch-Suppe von Kartoffelmehl.

Man koche frische Milch, wozu ein Drittel Wasser genommen werden kann, rühre etwas Kartoffelmehl mit Milch hinzu, lasse sie