

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

a. Suppen mit und ohne Bouillon.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Rezepte.

1. Abschnitt.

Suppen.

a. Suppen mit und ohne Bouillon.

1. Bouillon oder Fleischbrühe.

Am besten eignet sich das bereits 2—3 Tage abgeschlachtete Rindfleisch; die besten Stücke sind Brust- oder Blumenstück, Schwanzstück oder aus der Keule. Wasche das Fleisch rein ab, bringe es in einen Topf; auf das Pfund Fleisch wird $\frac{6}{7}$ Liter Wasser geschüttet und gesalzen. Letzteres muß man durch Kosten der Brühe erproben, ob es gesalzen genug ist; sollte es etwas zu stark gesalzen sein, so thut das nichts, da man doch später, weil es einkocht, noch immer nachgießt. In neuerer Zeit setzt man das Rindfleisch nicht mehr mit kaltem Wasser, sondern schon mit siedendem Wasser auf, weil dadurch die Kraft und der Eiweißstoff im Fleische zusammengehalten wird, also durch dieses Verfahren ein saftiges Stück Fleisch erlangt wird; legt man größeren Wert auf die Güte und Kraft der Bouillon, so setzt man das Fleisch oder die Knochen mit kaltem Wasser auf.

Fängt das Fleisch zu kochen an, so schäumt man es mit dem Schaumlöffel ab, bis es nicht mehr schäumt, deckt den Topf nicht ganz zu und läßt es langsam 3 Stunden kochen; bewahre es ja vor dem Überkochen, weil sonst das Kräftigste verloren geht, und halte immer siedendes Wasser zum Nachgießen bereit.

Dann versetzt man das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Garwerden des Fleisches mit einigen Körnern englisch Gewürz (Piment), gestückelten Mohrrüben, Sellerie, Pastinak und Petersilie — je nach Geschmack und Belieben. Vor dem Anrichten schöpft man das überflüssige Fett von der Suppe ab und giebt die Suppenbrühe durch ein feines Sieb. Das Fleisch kann mit vielerlei Saucen, Senf u. dergl. genossen werden.

2. Sühnerbrühe.

Nachdem ein gutes Suppenhuhn sorgfältig gepuht, ausgenommen, mit heißem Wasser abgewaschen und mit kaltem Wasser abgeschwenkt worden, wird es in 4 Teile oder in kleinere Teile geschnitten, mit kaltem Wasser, Salz, Zwiebeln, Sellerie, Gelberüben aufgesetzt, gut gekocht und die Brühe mit Reis, Graupen oder Nudeln zc. versetzt und fertig bereitet; Taubensuppe wird ebenso zubereitet.

3. Kalbfleischbrühe.

Man wäscht das Kalbfleisch in kaltem Wasser rein ab, blanchiert es, bringt es zum Feuer und schäumt es. Meist ist es nötig, ein Stückchen Butter hinzuzuthun, damit das Ganze kräftiger wird. Salz nach Geschmack, ebenso Gewürze. Man kann zum Fleische beliebige Saucen geben.

4. Nalssuppe.

Von 2—3 Kalen wird die Haut abgestreift, ausgenommen, gewaschen, in Stücke geschnitten, mit 1 Flasche Weißwein, Gemüse, Salz und Gewürz weich gekocht und wenn sie gar sind, entgrätet und in Stücke geschnitten, mit etwas Bouillon bedeckt zur Seite gestellt. Von etwas Butter und Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze und rührt diese mit einer kräftigen Bouillon glatt, kocht sie einige Stunden gut an der Seite durch, entfettet sie, gießt die Nalbouillon dazu und seigt das Ganze durch ein Tuch, legiert die Suppe mit 6 Eidottern und etwas süßem Rahm, giebt die Nalstücke dazu und serviert sie.

5. Andalusische Suppe.

In eine Kasserolle giebt man einige schöne Stücke Rindfleisch und Kalbfleisch, läßt dies mit Wurzelwerk recht scharf anrösten, giebt die zur Suppe bestimmte Fleischbrühe dazu und läßt alles zu einer recht klaren und kräftigen Brühe auskochen. Eine Anzahl frische Tomaten werden in Butter und etwas Bouillon ganz weich gedämpft, durch ein Sieb gestrichen, dieses Püree, sowie etwas abgekochten Tapioka giebt man in die Suppe; als Einlage verwendet man kleine Klöschen von Kalbfleischfarce und verlorene Eier.

6. Blumenkohluppe.

4—5 kleine Blumenkohlsträußchen werden von allen hülfigen Teilen befreit, klein geschnitten und in Fleischbrühe weich gekocht; sind sie gar gekocht, so werden sie aus der Brühe genommen und

in einem Stück Butter nebst Mehl gedünstet, dann Fleischbrühe darüber gegossen, die Suppe mit Eigelb abgezogen und über geröstete Semmelschnitte gegeben.

7. Weiße Bohnensuppe.

Bohnen, Erbsen, Linsen gehören, ehe sie gebraucht werden, über Nacht in kaltes Wasser eingequellst, dann mit möglichst wenig kaltem Wasser, dem man eine Messerspitze doppeltkohlen-saures Natron zugefügt, zum Kochen zusezt, weil sie sich durch dieses Verfahren rascher weich kochen lassen. Nachdem die Bohnen weich gekocht sind, werden sie durch ein Sieb getrieben, mit kräftiger Fleischbrühe und etwas Mehl angerührt, weitere Fleischbrühe dazu gegossen, zu sämiger Suppe gekocht und über gebackene Semmelschnitten angerichtet. Man kann auch das Mehl mit kleinen Speckwürfeln anziehen lassen und, wer es liebt, beim Anrichten etwas Essiggeschmack dazu geben.

8. Broctelerbsen-Suppe.

3 Hände voll Broctelerbsen werden mit fein gewiegter Peterzilie in Butter gedämpft, Fleischbrühe darüber gegossen und weich kochen lassen; dann werden sie durch ein Sieb getrieben, etwas süßer Rahm und Muskatnuß dazu gethan und mit Bouillon aufgefüllt; nun werden Weißbrotwürfel aus heißem Schmalz gelb gebacken, die Suppe mit Eigelb abgezogen und die Würfel darüber geschüttet.

9. Brünnersuppe.

Zwiebel, Kartoffeln, gelbe Rüben, Pastinak, ein paar weiße Rüben werden sämtlich in längliche Scheiben geschnitten und in Butter und Bouillon gedünstet; dann fügt man noch fein geschnittenen Wirsing, Kopfsalat, Sauerampfer, Kerbelkraut dazu, läßt es ebenfalls weich dünsten und füllt die Suppe mit Jus- oder guter Fleischsuppe auf; dann streicht man sie durch ein Sieb, läßt sie durchkochen und giebt geröstete Semmelscheiben dazu. Wer es liebt, kann die gekochten Kräuter in der Suppe lassen und zur Tafel geben.

10. Champignonsuppe.

Die Schwämme werden sauber gepuht, rein gewaschen und in längliche Stücke geschnitten, in kochender Butter weich gekocht und dann Fleischbrühe darüber gegossen; man giebt geröstete Semmelscheiben darauf oder kocht kleine Klöße dazu.

11. Chinesische Suppe (tim).

Ein fettes Huhn wird geschlachtet und zerteilt; man legt die Stücke in einen Topf, der hermetisch verschlossen werden kann, fügt eine Handvoll ganze Schalotten und folgende Gewürze dazu: ein kleines Stückchen Zimt, einige Gewürznelken, ein kleines Stückchen Muskatblüte und Muskatblume, 20—30 Pfefferkörner und einige Scheiben Ingwer. Dann füllt man den Topf mit Wasser und läßt alles au bain marie kochen, bis das Fleisch gar ist.

12. Chinesische Suppe (kimlo).

Von einem Suppenhuhn macht man eine gute Brühe; dann mischt man 2 Kaffeelöffel fein gewiegte Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Theelöffel fein gewiegten Knoblauch, $\frac{1}{2}$ Theelöffel fein zerriebenen Kümmel, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel fein zerriebenen Koriander gut untereinander, schwitz in Butter gar, fügt dann die Brühe dazu nebst in Stücke zerschnittene Zuckerschoten, Weißkohl und Sellerie.

13. Eiergersten-Suppe.

Dazu gilt dasselbe Verfahren, wie bei Nudelsuppe, nur werden die Kuchen mit dem Hackmesser fein verwiegt; man kann auch den unaußgerollten Nudelteig auf dem Reibeisen zu kleinen Körnchen reiben und auseinander gebreitet trocknen lassen; dies nennt man dann geriebene Eiergerste und ist eben so gut, wie das erste Verfahren.

14. Eierklieben-, Einlauf- oder Tropfteig-Suppe.

2 Eier, 3 Löffel Mehl, Milch, Salz und Muskatblüte, alles untereinander gequirlt, bis es schäumig wird, dann lasse es langsam durch einen Seiger oder Durchschlag in die kochende Suppe tropfen und zugedeckt aufkochen. In Milch ist das Gericht vorzuziehen.

15. Eierklieben- oder Einlaufsuppe (andere Art).

In kochende Brühe mit beliebigen Wurzeln und Kräutern läßt man mit Mehl eingequirlte Eier langsam eintröpfeln, aufwallen und streut etwas Muskatnuß darüber.

16. Einbrennsuppe.

Von einem Stück Schmalz und 3 Löffeln Mehl macht man eine dunkelbraune Einbrenne, giebt fein geschnittene Zwiebeln, etwas

Sellerie, gelbe Rüben, einige Pfefferkörner dazu, gießt nach Bedarf nach und nach siedendes Wasser daran, salzt es nach Geschmack und läßt das Ganze dicklich einkochen; dann wird die Suppe abgeseiht und über geröstete Semmel- oder Schwarzbrotstückchen angerichtet.

17. Endiviensuppe mit Milch.

Siehe Rezept Nr. 24 in Abschnitt 22.

18. Erbsensuppe.

Die getrockneten Erbsen werden weich gekocht, durchgeschlagen, geschnittene Zwiebel und Petersilienwurzel daran gethan und mit Butter und Wasser in Fleischbrühe sämig gekocht und gesalzen. Brühe von Pökelfleisch ist dazu am tauglichsten; auch kann man vor dem Anrichten in Butter gebackene Weißbrotwürfelchen darauf streuen.

19. Durchgestrichene Froschsuppe.

Siehe Rezept Nr. 23 in Abschnitt 22.

20. Gerstensuppe.

125 Gramm Gerste wird in lauem Wasser gereinigt, mit kaltem Wasser aufgesetzt und läßt sie gut 2 Stunden kochen; wenn die Gerste weich ist, so rührt man 2 Messerspißen feines Mehl mit einem halben Schoppen süßen Rahm glatt, giebt es dazu, läßt es zusammen aufkochen und giebt es beim Anrichten durch ein Sieb; soll die Suppe recht schmackhaft werden, so läßt man ein Suppenhuhn mitkochen und giebt ein Stückchen Butter an die Gerste, ehe man sie mit Wasser zusetzt.

21. Gerstenschleim-Suppe.

Eine gute Tasse Kollgerste wird, nachdem sie gereinigt ist, in einen Kochtopf geschüttet, mit Wasser aufgefüllt, dann legt man ein paar gut gewaschene Kälberfüße dazu und läßt alles kochen; sobald sich die Gerste dicklich kocht, gießt man sie in einen größeren, mit guter Fleischbrühe gefüllten Topf, giebt klein geschnittene Sellerie, gelbe Rüben, ein paar Gewürznelken und etwas Butter dazu, rührt es öfters auf, läßt die Gerste weich und die Brühe dicklich kochen; dann giebt man dieselbe durch ein Sieb, legiert sie mit Eigelb und richtet sie über gebratene Semmelscheiben an.

22. Griesuppe.

Der gereinigte Gries wird 12—15 Minuten vor dem Anrichten langsam in die Brühe geschüttet, rührt dabei fortwährend mit dem Kochlöffel, damit sich keine Klümpchen bilden. Hat man keine Bouillon zur Suppe, so macht man Schmalz heiß, röstet 125 Gramm Griesmehl hellgelb darin, gießt das dazu erforderliche Wasser dazu, salzt es und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde aufkochen; vor dem Anrichten kann man diese Suppe mit 1—2 Eigelb, 2 Löffeln süßem Rahm und etwas feiner Butter abziehen.

23. Grünkern-Suppe (mit Liebig's Fleisch-Extract).

125 Gramm fein gemahlener Grünkern wird dick mit kaltem Wasser aufgelöst, sodann mit heißem Wasser, Salz, 60 Gramm Butter, suppenartig verdünnt und unter beständigem Rühren zum kochen gebracht, mit dem nötigen Liebig'schen Fleisch-Extract im Geschmack gehoben und mit gerösteten Semmelschnitten sofort kochend zu Tisch gegeben; will man die Suppe noch feiner haben, so zieht man sie mit 1 Obertasse süßen Rahm und 4 Eigelb ab.

24. Hasergrühsuppe.

Diese wird wie die Griesuppe behandelt, doch muß sie länger kochen.

25. Haserscheimsuppe.

Etwa 4 Hände Hasergerste wird mit kaltem Wasser zugekocht und so lange gekocht, bis sie feimig ist. Dann gießt man Salz daran, feigt die Brühe über geröstete Brotschnitten und schmeckt sie mit etwas Zitronensaft ab.

26. Julienne-Suppe.

Man schneidet einige gelbe Rüben, eine Sellerieknolle, einige Weißrüben, Fenchel, Pastinak, Zwiebel und Welschkraut in 2 cm lange Streifen und dämpft alles in Butter weich. Dann gießt man Fleischbrühe darauf, läßt alles einige male aufkochen und richtet die Suppe über weich gekochten Reis und geröstete Brotscheiben an.

27. Kalbshirnsuppe, Kalbsmilch etc.

Siehe Rezept Nr. 31, in Abschnitt 22.

28. Kartoffelsuppe.

Die rohen Kartoffeln werden gewaschen und mit kochendem Salzwasser zugelegt; sind sie weich, so wird das Wasser abgeschüttet, die Kartoffeln durch einen Durchschlag getrieben, mit heißer Fleischbrühe aufgefüllt und aufkochen lassen; man kann auch Wurzelwerk, sowie etwas rohen Schinken vor dem Durchtreiben mit aufkochen lassen; man zieht die Suppe vor dem Anrichten mit Eigelb ab, und giebt geröstete Weißbrotwürfel darüber. Hat man gerade keine Bouillon zur Hand, so kann man die Suppe auch mit Wasser auffüllen. Übrig gebliebener Kartoffelbrei, mit Fleischbrühe gut verrührt, kann auch dabei Verwendung finden.

29. Kräuter-Suppe.

Man koche zu gleichen Teilen Spinat, Kerbelkraut, Gunderman, Schafgarbe, Estragon, junge Brennnessel, Kresse und Schnittlauch in Salzwasser weich und streiche alles durch ein Sieb. Eine helle Einbrenne ziehe man mit Milch zu dicker Sauce auf, gebe die Kräuter dazu und soviel Fleischbrühe, daß man eine dickflüssige Suppe erhält, lasse die Suppe einmal aufkochen und richte sie über geröstete Semmelwürfel an.

30. Krebsuppe.

Für 4 Personen rechnet man etwa 16 Krebse, putzt sie sauber und siedet sie in kochendem Salzwasser rot, löst Scheeren und Schwänze aus den Schalen aus, sticht bei den Augen das Gelbe aus, legt das ausgelöste Krebsfleisch auf einen Teller, während die zerstörten Krebsreste in einem Mörser fein zerstoßen werden. Diese Masse wird nun mit 125 Gramm Butter, Schwarzbrottrinde, Muskatnuß, Salz und einigen Löffeln gewöhnlicher Fleischbrühe tüchtig $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Dann stellt man die Brühe kalt, hebt die rote Fettdecke, die sogenannte Krebsbutter ab, legt sie zu dem Krebsfleisch, nimmt alles in einen Topf, gießt die benötigte Fleischbrühe dazu, röstet Semmelschnitten in Schmalz gelb, giebt sie dazu, läßt alles noch einmal aufwallen und giebt die Suppe zu Tisch; diese Suppe kann man auch mit verschiedenen Suppentlöschchen versehen. Um schöne rote Krebsuppe zu erzielen, läßt man die Schwarzbrottrinde fort, rührt die zerlassene Krebsbutter mit Weizen- oder Reismehl ein und zieht dies mit der Krebsbrühe auf.

31. Linsensuppe.

Die gut gereinigten Linsen werden mit kaltem Wasser zuge-
setzt, kochen lassen, aber das Wasser darf eben immer nur die
Linsen bedecken; sind sie weich, so werden sie durch ein Sieb ge-
trieben. Dann bereitet man eine Einbrenne von heißem Schmalz
und Mehl, füllt sie mit Fleischbrühe und den durchgetriebenen Linsen
auf und läßt alles nochmal dicklich aufkochen, richtet die Suppe über
gebakene Semmelschnitte an und, wer es liebt, kann etwas Essig-
geschmack dazu geben.

32. Marshallsuppe.

Altbackenes Schwarzbrot schneidet man in fingerlange, dünne
Scheibchen, drückt in der Mitte eines jeden Scheibchens eine etwa
thalergroße Vertiefung ein und röstet die Scheiben auf einem Teller
mit ein wenig sehr fetter Fleischbrühe. Hierauf schlägt man in
jedem Grübchen 1 Ei, bestreut es mit Salz und läßt die Schnitten
so lange in der Ofenröhre stehen, bis das Gelbe der Eier flaum-
weich, das Weiße nicht mehr schlüpfrig ist. Alsdann legt man in
jeden Teller eine Schnitte mit 1 Ei und gießt klare, sehr kräftige
Fleischbrühe darüber.

33. Marseiller-Suppe.

Abfälle von Wild, Geflügel zc. mit Wurzelwerk, Pfefferkörnern,
Vorbeerblatt, wenig Knoblauch, Nelken und Thymian langsam in
Butter angeröstet, mit Bouillon aufgefüllt und einkochen lassen.
Einige Löffel Mehl läßt man in Butter hellbraun schweißen, ver-
rührt es mit der Brühe, läßt es gut auskochen, verdünnt noch mit
der nötigen Bouillon und würzt mit Pfeffer, Salz und Mustatnuß.
Als Einlage verwendet man abgekochte, in Scheiben geschnittene
Hühnermagen und kleine Klöschen, welche man aus einer Farce von
hartgekochten und rohen Eigelben, vermischt mit etwas Kalbfleisch-
farce bereitet hat.

34. Gebrannte Mehlsuppe.

Siehe Rezept Nr. 33 in Abschnitt 22 unter Suppen.

35. Milchsuppe.

Dazu kann man Mehl, Gries, Grütze, Graupen zc. verwenden. Die
Milch wird mit demselben gekocht, sehr fleißig umgerührt und mit
Zitronenscheiben und Salz abgeschmeckt; wer sie süß liebt, läßt letz-
teres weg und streut statt dessen Zucker und Zimt darüber.

36. Frische Morchelsuppe.

Dieselbe wird wie Champignon-Suppe zubereitet.

37. Nudelsuppe.

Um den Nudelteig zu bereiten, nimmt man Mehl auf das Wirkbrett, macht in der Mitte eine Grube, giebt zwei Eier nebst Salz und 1 Löffel kaltes Wasser hinein, schlägt von dem Mehl soviel darüber, bis man die Masse mit den Händen kneten kann, welche ziemlich fest und tüchtig verarbeitet sein muß. Dann formt man einen länglichen Laib davon, schneidet ihn in 4 Teile und rollt jeden Teil zu so dünnem Nudelfuchen aus, daß man leicht darunter die Holzfasern des Wirkbrettes erkennen kann. Die Kuchen läßt man halb abtrocknen, rollt jeden einzelnen zusammen, schneidet ihn mit scharfem Messer in sehr feine Streifen, zettelt diese auseinander und läßt sie völlig trocknen. Vor dem Anrichten läßt man die Nudeln $\frac{1}{2}$ Stunde in kochendem Salzwasser aufquellen, indem man fleißig den sich am Rande des Topfes bildenden Schaum abhebt, giebt sie in die Fleischbrühe, über welche man etwas fein geschnittenen Schnittlauch streut. Zu Hühnerbrühe eignen sich die Suppennudeln besonders gut.

38. Dohenschweissuppe (Ortailsuppe).

Ein nicht abgezogener, nicht enthäuteter Dohenschweif wird in Stücke zerschnitten, blanchiert und in einer guten Bouillon mit Rotwein, Gemüse, rohem Schinken und Gewürz weich gekocht, der Knochen herausgenommen und gepreßt, sodann in Stücke geschnitten, ebenso Champignons und Trüffel und giebt etwas Madeira darüber. Man bereitet nun eine braune Suppe, wie in Nr. 48 angegeben und giebt die Brühe, worin der Dohenschweif gekocht wurde, dazu, schmeckt die Suppe mit etwas Cayennepfeffer und Madeira ab, giebt Hühnerfarce-Klößchen dazu und serviert sie.

39. Wohlgeschmeckende Dohenzungen-Suppe.

Eine frische Dohenzunge läßt man mit einer handvoll Zwiebeln ganz gar werden; dann gießt man die Brühe mit den Zwiebeln durch ein Sieb und fügt dazu: 1 Theelöffel Curry-Pulver, 2 Eßlöffel Mehl, beides in Butter braun geschwigt; würze die Brühe mit Pfeffer, lasse sie noch etwas durchkochen und füge zuletzt kleine, fein geschnittene Stücke Zunge dazu.

40. Panadesuppe.

Geröstete Semmelschnitte werden in heißer Fleischbrühe zu dünnem Brei verfocht, dann klein geschnittene Zwiebeln in Butter geröstet, Eigelb mit süßem Rahm und Muskatnuß verrührt, die Suppe nebst fein geschnittenem Schnittlauch darüber gegeben.

41. Saure Rahmsuppe.

Feingewiegte Zwiebel wird in einem Stück Butter gedünstet, heißes Wasser nach Bedarf daran geschüttet, gesalzen, vor dem Anrichten Eigelb mit saurem Rahm verrührt und über geröstete Semmelscheiben angerichtet.

42. Reissuppe.

Der Reis wird gewaschen, zweimal überbrüht und mit Fleischbrühe zugefetzt; dann läßt man ihn weich kochen, zieht vor dem Anrichten die Suppe mit Eigelb ab und reibt etwas Muskatnuß darauf.

43. Reissuppe mit Krebschwänzchen.

Der weich gekochte Reis wird beim Anrichten mit durchwärmten frischen oder konservierten Krebschwänzchen geziert und einige Löffel Krebsbutter unter die Suppe gerührt.

44. Durchgestrichene Reissuppe.

Den blanchierten Reis kocht man einige Stunden in Fleischbrühe, streicht ihn durch ein Sieb, rührt Eidotter mit Rahm glatt, gießt die Brühe langsam dazu und giebt etwas gestoßene Muskatblüte darauf; auf 2 Liter Brühe rechnet man 60 Gramm Reis.

45. Rindfleischklößchensuppe.

Ein halbes Pfund derbes Rindfleisch wird gewaschen, dann fein geschabt, daß alle Sehnen zurückbleiben; das geschabte Fleisch wird mit 40 Gramm Nierentalg fein gewiegt und im Mörser fein gestoßen. Hierauf rührt man ein eigroßes Stück Butter mit 2 Eidotter zu Schaum, giebt für 2 Pfennige in Milch oder Wasser eingeweichte und wieder ausgebrückte Semmel, etwas Salz und Muskatblüte, oder einige Tropfen Muskatatzug dazu und rührt zuletzt den Schnee der 2 Eiweiß darunter. Man formt nun von dieser Masse kleine Klößchen und kocht sie in Bouillon in 15—20 Minuten gar. Ist die Masse zu fest, so nehme man einige Tropfen Sahne

darunter, denn je lockerer die Klößchen sind, desto vorzüglicher sind sie. Ungegebenes Rezept reicht für 6—7 Personen.

46. Sago Suppe.

Der Sago dazu muß, wie der Reis gereinigt werden und wird auch ebenso zubereitet; vor dem Anrichten zieht man die Suppe mit Eigelb ab und streut Schnittlauch darüber.

47. Sauerampfer Suppe.

Der Sauerampfer wird gut gelesen und gespült, in kochendem Wasser schnell weich gekocht, damit er schön grün bleibt und durchgeschlagen, thut etwas Butter daran und rührt ihn mit saurer Sahne und etwas Weizenmehl an. Beim Anrichten zieht man die Suppe mit 1 Ei ab. Man giebt harte Eier oder geröstetes Brot dazu.

48. Schildkröten Suppe. (Turtle-soup.)

Am besten kauft man die Schildkröte eingemacht in Büchsen, öffnet diese und stellt sie in heißes Wasser. Ist der Inhalt der Büchse geschmolzen, so giebt man das Ganze auf ein Sieb, schneidet das Fleisch in Stücke und gießt etwas Madeira darüber; die Brühe hebt man auf. Man bereitet eine gute, kräftige, braune Suppe auf folgende Weise: Etwas Butter und Mehl schwitz man gelb und rührt es mit einer kräftigen Bouillon an, kocht die Suppe 2—3 Stunden langsam an der Seite und hebt alles Fett, das herauskocht, sorgfältig ab. In etwas Butter schwitz man ein Stückchen geschnittenen Schinken, Schalotten, Sellerie, gelbe Rüben, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Nelken schön braun und giebt dies in die Suppe, läßt das Ganze noch eine Stunde kochen, schöpft sie gut ab, und wenn die Suppe klar gekocht ist, giebt man die Schildkrötenbrühe zu und passiert alles durch ein Tuch. Schmecke die Suppe mit ein klein wenig Cayennepfeffer und einer $\frac{1}{2}$ Flasche Madeira ab, gebe das Fleisch der Schildkröte dazu und trage die Suppe auf. (Die Suppe darf nicht zu dick sein.)

49. Falsche Schildkröten Suppe. (Mockturtlesuppe.)

Ein abgebrühter Kalbskopf wird von den Knochen befreit, in kaltem Wasser ausgewässert, die Haut desselben blanchiert, sodann in Stücke geschnitten, alles überflüssige Fett und Fleisch davon entfernt und die Stücke in Bouillon, Gemüse, Gewürz und Salz weich gekocht. Ist dies geschehen, so preßt man ihn, läßt ihn erkalten, sticht mit einem Ausstecher kleine, runde Stückchen aus, ebenso

Champignons und Trüffeln und giebt etwas Madeira darauf. Nun bereitet man eine braune Suppe wie vorher in Nr. 48 beschrieben, giebt den Kalbskopf nebst einigen Hühnerfarce-Klößen, einer Prise Cayennepfeffer und Madeira zu und serviert sie.

50. Schnittensuppe.

Weißbrot wird in feine Scheiben geschnitten, auf dem Roste gelb geröstet, siedende Fleischbrühe darüber geschüttet und einen Augenblick darin anziehen lassen; dann zieht man vor dem Anrichten die Suppe mit Eigelb ab und giebt fein geschnittenen Schnittlauch, nebst Muskatblüte darüber. Man kann auch Milchbrote in feine Würfel schneiden, in heißem Schmalz goldgelb backen, mit Eiern anfeuchten, etwas stehen lassen und die Suppe darüber geben.

51. Semmelflöschchen-Suppe.

80—100 Gramm Butter werden mit 3 Eidotter zu Schaum gerührt, dann für 3 Pfennige geriebene Semmel, etwas Salz, etwas Muskatblüte (oder einige Tropfen Muskatölzug) und der Schnee von 2 Eweiß dazu gegeben. Hieraus formt man kleine Klößchen und kocht sie in Fleischbrühe oder Salzwasser 8—10 Minuten und richtet dann die Bouillon darüber an.

52. Spargelsuppe.

1 Pfund Spargeln (500 Gramm) wird gereinigt und in Salzwasser weich gekocht. Unterdessen wird 1 Stückchen Butter mit 2 Kochlöffeln Mehl gedünstet und dann halb mit Spargelwasser, halb mit Fleischbrühe glatt abgerührt; dann fügt man das Weckmehl von 2 Brödcchen hinzu, nebst etwas Muskatnuß und läßt es gut aufkochen; sind die Spargeln weich, so schneidet man sie in beliebige Stückchen, fügt diese nach dem Aufkochen bei und richtet die Suppe über Rahm und Eigelb an.

53. Tomaten- oder Paradiesäpfel-Suppe.

3 mittelgroße Tomaten schneidet man in Stückchen, wirft die Körner und das Weiche weg, dünstet die Tomaten mit Zwiebel, Petersilie und 2 Löffel Mehl eine zeitlang, fügt etwas Weckmehl dazu und läßt dies durch Beifügen von Wasser, Salz, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt und ein paar Pfefferkörnern längere Zeit kochen, treibt die Suppe durch ein Haarsieb und richtet dieselbe über sauren Rahm und Eigelb, sowie etwas Weißwein an. (Fleischbrühe dazu benützt, schmeckt nicht gut.)

54. Trüffel-Suppe (mit Liebig's Fleisch-Extract).

Wasche die frischen Trüffel sauber und schäle sie ab; die Schale mit etwas Butter und Wasser weich gedämpft und die abgeseigten Trüffel fein geschnitten und ebenfalls in Rotwein weich gedämpft zur Seite gestellt. Unterdessen bereitet man eine braune Einbrenne von 4 Eßlöffeln Butter, in welcher man etwas in Würfel fein geschnittenen, rohen Schinken, Zwiebeln, Pfefferkörner, Lorbeerblatt dünstet und mit 4 Eßlöffeln Mehl verrührt und goldgelb abgeröstet, sodann mit der Trüffeleffenz und Schalen, sowie dem nötigen kochenden Wasser zur Suppe aufgefüllt und 1 Stunde langsam kochen lassen, abgeschäumt und mit Rotwein, Madeira, etwas Paprikapfeffer und Salz mit Liebig's Fleisch-Extract zum feinsten Geschmack gehoben. Vor dem Servieren giebt man die geschnittenen Trüffelscheiben mit dem Fond in die kochendheiße Suppe. Dieselbe muß sich durch eine dunkelbraune, glänzende Farbe auszeichnen.

55. Victoria-Suppe.

Man läßt dünne Schnitzel von Kalbfleisch, rohem Schinken, Zwiebel, gelbe Rüben, Lorbeerblatt, Thymian und Pfefferkörner in einer Kasserolle mit Butter leicht anbraten, mit 1 Flasche Weißwein eingedämpft, gestoßen und passiert. Dieses Purree wird in eine inzwischen bereitete, gute Gerstenschleim-Suppe verrührt; dann läßt man noch Pfefferkörner mit einem Glas Madeira auskochen und giebt dies, sowie eine Anzahl schöner weißer Champignonköpfe in die Suppe.

56. Wildsuppe.

Alle Reste und Knochen von Wildbraten jeder Art zerkleinert man und setzt sie mit Wasser, vielem kleingeschnittenen Wurzelzeug, mehreren zerschnittenen Zwiebeln und 1 Löffel frischer Butter zu, läßt alles zusammen gegen 2 Stunden kochen; unterdessen zerläßt man Butter, läßt etwas klein geschnittene Zwiebel darin braun werden, röstet noch das fein geschnittene Wurzelzeug aus der Suppe mit, giebt soviel Mehl dazu, als es annimmt, läßt es braun werden, giebt diese Mehlschwitze an die Suppe, läßt beides zusammen einmal aufkochen, gießt die Suppe durch ein feines Sieb und schmeckt sie mit etwas weißem, gestoßenem Pfeffer und dem nötigen Salz ab; durch Hinzugießen von Bratenjus oder Rotwein wird der Geschmack noch gehoben; man richtet diese Suppe über geröstete Semmelwürfel an.

57. Wildpretssuppe auf Jägerart

(mit Liebig's Fleisch-Extract).

Einige Pfund Wildpretabfälle, welche noch nicht in Essig gelegen haben, werden in kleine Stücke geschnitten, schnell gewaschen, abgetrocknet und in einer Kasserolle mit Speckscheiben, Zwiebeln, gelben Rüben, Pfefferkörnern und dem nötigen Salz mit etwas Wasser weich gedämpft, sodann alles Fleisch von den Knochen abgelöst und fein gestoßen. Unterdessen läßt man 125 Gramm Butter in einer Kasserolle zergehen und rührt einige Löffel Mehl dazu, röstet dies sehr langsam, bis es dunkelbraun geworden, gießt den Fond von dem Wildpret, sowie, wenn nötig, soviel Wasser dazu und läßt alles zusammen an der Seite langsam 1 Stunde kochen. Der Schaum und das Fett wird an der Seite abgenommen, das gestoßene Fleisch mit der Suppe verrührt und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Dann wird es in seinem Geschmack durch Liebig's Fleisch-Extract gehoben und über rund ausgestochene Brotkrusten, welche in Butter geröstet, sehr heiß sofort zu Tisch gegeben.

58. Windsorssuppe.

1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund roher Schinken wird in Stücke geschnitten, mit etwas Butter und Wurzelwerk hell angebraten, gesalzen, mit Wasser und $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein aufgefüllt und 1 Stunde kochen lassen. Dann 4 blanchierte Kalbsfüße beigelegt, dieselben weich kochen lassen, nachdem sämtliche Knöchel entfernt, zwischen zwei Brettchen gepreßt. Eine helle Einbrenne wird mit der durchgeseihten Brühe aufgezoogen, vom Rande kochen lassen und aller Schaum davon entfernt. Unterdessen kochte man Makkaroni in Salzwasser weich, schneide sie nebst den erkalteten Kalbsfüßen in 1 em lange Stücke und gieße die Suppe, welcher man 1 Glas Madeira und eine Messerspitze Cayenne-Pfeffer beifügt, darüber.

59. Zwiebelsuppe.

Eine Zwiebel wird geschält, in Scheiben geschnitten und in Butter und Mehl gut geschwigt. Die Masse darf nicht zu dick sein; Brühe oder siedendes Wasser darüber gegossen, kochen lassen, gesalzen und über geröstetes Weißbrot angerichtet.