

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

b. Süße Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

b. Süße Suppen.

60. Apfelsuppe.

Gute Äpfel werden geschält und würflich geschnitten. Kernhäuser und Schalen mit bitteren Mandeln abgekocht, diese Brühe zur Suppe genommen. Sonst wie alle Obstsuppen bereitet.

61. Blaubeersuppe.

Blaubeeren werden mit Syrup, Zimt, Zitronenschale, Nelken, Mustatblüte und etwas Rotwein und Wasser gekocht. Geröstete Semmel oder Klößchen hinein.

62. Biersuppe.

In 1—1½ Liter weißes Bier giebt man 125 Gramm Zucker, ein Stückchen Zimt, abgeschältes Zitronengelb, ein kleines Stück ganzen Ingwer, und läßt dasselbe aufkochen. Unterdessen verrührt man das Gelbe von 6 Eiern mit einer Obertasse voll kaltem, süßem Rahm und läßt dieses in das heiße, aber nicht siedende Bier einlaufen. Zugleich muß man es mit einer hölzernen Schneerute gut abschlagen. Vor dem Anrichten rührt man ein nußgroßes Stückchen Butter darunter und feigt die Suppe über würflich geschnittenem, im Ofen getrocknetem Milchbrot in die Suppenschüssel ein.

63. Braumbiersuppe.

Geriebenes Hausbrot wird mit 1 Stück Butter geröstet; dann gießt man Bier nach Bedarf dazu, giebt fein geschnittene Zitronenschale und Zucker daran, läßt alles zusammen gut verkochen und giebt es zu Tisch.

64. Schwedische Biersuppe.

Man setzt 1½ Liter Dünnbier mit etwas Zitronenschale, Ranel und Zucker aufs Feuer und läßt es tüchtig kochen; dann schlägt man drei Eidotter, 4½ Eßlöffel Sahne mit einem kleinen Eßlöffel Weizenmehl zusammen, fügt nach und nach das Bier hinzu und schlägt es tüchtig, läßt es noch einmal aufkochen, fügt gequollene Rosinen, Korinthen und etwas Zitronensaft dazu und giebt geröstete Brotwürfel dazu.

65. Chocoladesuppe.

60—80 Gramm Chocolate wird auf dem Reibeisen verrieben, mit 1½ Liter Milch, Zucker und ganzem Zimt aufs Feuer ge-

setzt; hat sie gekocht, dann gießt man sie durch ein Sieb über 6 Eigelb, die vorher glatt gerührt wurden und giebt geröstetes oder Weißbrot darauf.

66. Fliedermilch-Suppe.

Abgepflückte Fliederblüten werden in Leinwand gebunden und in 1 Liter Milch durchgekocht, mit 4 Eidottern abgequirlt, gezuckert und abkühlen lassen. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, auf die Suppe gestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut.

67. Hagebutten-suppe.

Reife Hagebutten werden gekocht, klein gequirlt, durch ein Haarsieb getrieben, mit Wein, Zucker, Zimt und Zitronenschale aufgekocht. Mit Kartoffelmehl kann sie verdickt werden. Man serviert sie über gerösteten Zwieback oder Pastetchen.

68. Kirchsuppe.

Die Kirschchen werden halb ausgesteint, halb gestoßen, den Saft in einen Topf gedrückt, mit Wasser, Wein, Zucker, Zitronenschale, etwas Zimt und Nelken gekocht, auf $1\frac{1}{7}$ Liter Saft 1 Löffel Kartoffelmehl klar gerührt und in die Suppe gethan. Man kann auch verschiedene Klöschen hinein thun und diese Suppe warm oder kalt essen. Trockene Kirschchen wäscht man, kocht und zerstoßt sie, behandelt sie dann wie die frischen und richtet sie über gebratene Semmel an.

69. Mandelmilchsuppe.

100 Gramm geriebene süße Mandeln, etwas Zimt, Orangenblüte oder Vanille in $1\frac{1}{7}$ Liter Milch gekocht und durch ein Tuch gegossen.

70. Milchsuppe mit Klöschen.

65 Gramm süße und 10 Gramm bittere Mandeln werden abgezogen, mit etwas Milch zerstoßen oder auf der Mandelreibe verarbeitet, 4 Eigelb, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Löffel zerlassene Butter, 80 Gramm Semmelmehl zusammen abgerührt. Dann werden von dieser Masse Klöschen ausgestochen, aus heißem Schmalz herausgebakten und in $\frac{3}{4}$ Liter Milch mit Zucker und Zimt aufgekocht; nun werden die Klöschen heraus gehoben, die Milch mit 2 Eidotter abgezogen und darüber gegossen.

71. Pflaumensuppe.

Die Pflaumen werden in heißes Wasser gelegt, abgehäutet, ausgesteint, mit Wasser weich gekocht, Zucker, Zimt, Zitronenschale, Wein und zuletzt etwas Kartoffelmehl dazu und angerichtet. Auch kann man die Pflaumen unabgehäutet aussteinen und die Suppe mit Zucker oder Syrup und etwas Gewürz, nachdem sie gekocht hat, über geröstetes Brot anrichten.

72. Rhabarbersuppe.

In 2 Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter Wein kocht man einen großen Suppenteller voll klein geschnittene Rhabarberstiele, Schale und Saft einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, etwas Zimt $\frac{1}{2}$ Stunde; dann rührt man alles durch ein Sieb, giebt einige alte Zwiebacke, Zucker hinzu und zieht nach nochmaligem Durchkochen die Suppe mit 3 Eidottern ab. Von den 3 Eiweiß setzt man Schneeklöße oben auf, bestreut sie mit Zucker und giebt kleine runde Zwiebacke nebenbei.

73. Süße Sauerampfer-Suppe.

Der Sauerampfer wird, nachdem er gut ausgelesen und gespült ist, mit soviel Wasser, daß er bedeckt ist, aufgesetzt und, nachdem er einigemal aufgekocht hat, durchgeschlagen. Dann bringt man ihn wieder aufs Feuer, thut Zucker, einige Stangen Zimt und Zitronenschale daran und rührt etwas Kartoffelmehl an. Im letzten Augenblick schüttet man reichlich Korinthen dazu; diese dürfen nicht mitkochen, da sie dadurch an Geschmack verlieren. Diese Suppe wird kalt gegessen und hat im Geschmack viel Ähnlichkeit mit Stachelbeersuppe; man richtet sie über geröstetes Weißbrot an.

74. Weinsuppe.

2—3 Eidotter werden mit 1 Löffel Mehl und ein wenig Wasser verrührt; dann fügt man 2 Teile Wein und 1 Teil Wasser dazu, nebst einem Stückchen Butter, Zucker, Zimt, 1 paar Nelken, Muskatblüte und etwas Zitronenschale; dies läßt man zusammen kurz aufkochen und richtet sie über in Schmalz gebackene Semmelwürfel an; auf 2 Eidotter rechnet man gewöhnlich 1 kleinen Schoppen Wasser mit Wein gemischt.

75. Weinsuppe (andere Art).

1 Liter leichten weißen Wein thue man in einen Topf nebst 5 Nelken, einem Stückchen Zucker, Zimt und der Schale einer

halben Zitrone und bringe es zugedeckt bis zum Kochen; doch darf man den Wein nicht fortkochen lassen, weil er dadurch an Kraft verliert. Man quirlt ihn mit 2 Eidottern und 1 Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl ab, nachdem man Zitronenschale, Zimt und Nelken herausgenommen hat. Das Weiße der Eier wird zu steifem Schnee geschlagen und mit Zucker versüßt; für 8 Pfennige Zwieback wird in Stücke geschnitten, in die Terrine gethan und die Suppe durch einen Durchschlag darüber angerichtet; den Schnee legt man löffelweis in die Suppe, streut Zucker und Zimt darüber, deckt den Deckel darauf und läßt sie heiß stehen, bis der Schnee gar ist.

76. Zitronensuppe.

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser wird zum Feuer gesetzt, 2—3 abgeschälte Semmeln nebst einem Stückchen Zimt darin weich gekocht und dann durch ein Sieb getrieben. Das Durchgetriebene wird mit 1 Liter weißem Wein zum Feuer gebracht, ein an einer Zitrone abgeriebenes Stück Zucker, der Saft einer Zitrone und ein wenig Salz beigefügt; dies wird nun zusammen aufgekocht; beim Anrichten giebt man 2 Eigelb und ein Stückchen Butter in die Schüssel, verrührt dies gut mit ein wenig Wasser und richtet dann die Suppe unter stetem Rühren darüber an.