

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck - Koche auf Vorrat

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen, [1941]

A) Suppen

urn:nbn:de:bsz:31-57595

Anhang

A. Suppen, Tunken und Gallerten

Sehr vorteilhaft ist es, Fleischbrühen, Kraftbrühen für Tunken, Schleimsuppen, Hülsenfrüchtesuppen, Gallerten und Fleischsaft auf Vorrat einzukochen, weil man mit solchen Vorräten jederzeit schnell ein gutes Gericht herstellen kann. In Krankheitsfällen leisten solche Vorräte außerordentlich gute Dienste.

Als Grundregel gilt, daß solche Brühen keine mehligten Bindemittel enthalten dürfen, weil diese leicht säuern. Gebundene Brühen und Suppen kann man höchstens für einige Tage frischhalten.

Fleisch- und Kraftbrühen

Erhitzungsdauer: 30 Min. bei 98 Grad C.

Brühen aus Knochen oder Fleisch fülle man ohne Zutaten in Gläser und erhitze sie.

Schleim- und Hülsenfrüchtesuppen

Erhitzungsdauer: 90 Min. bei 98 Grad C.

Diese Suppen, die lange Kochzeit brauchen und manchmal nur in kleinen Mengen (z. B. in Krankheitsfällen) gebraucht werden, werden durch ein Sieb gestrichen, in Gläser gefüllt und erhitzt.

Tunken

Erhitzungsdauer: 30 Min. bei 98 Grad C.

Übrige Tunken, soweit sie nicht mit Mehl oder ähnlichem gebunden sind, fülle man in Gläser und erhitze sie.

Gallerten

Erhitzungsdauer: 60 Min. bei 98 Grad C.

Gallerten, die frischgehalten werden sollen, dürfen keine Gelatine enthalten. Am festesten wird eine aus Schweineschwarten bereitete Gallerte. Wein, Branntwein, Essig oder ähnliche Würzmittel gibt man am besten erst an die bereits geklärte Gallerte, da sie andernfalls an Kraft verliert. Man fülle die geklärten Gallerten in Gläser und erhitze sie.