

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gas-Kochbuch

Neff GmbH <Bretten>

Bretten, [ca. 1955]

Suppen

urn:nbn:de:bsz:31-56556

REZEPTE

Suppen

Helle Einbrennsuppe (Grundrezept)

- 30-40 g Butter
- 40 g Mehl
- 1 Liter Flüssigkeit
- Salz

Man läßt das Fett heiß werden, gibt das Mehl im ganzen dazu und läßt unter Rühren durchdünsten. Es darf nicht bräunen. Dann gibt man nach und nach die Flüssigkeit zu, läßt aufkochen und noch einige Minuten auf kleiner Flamme ziehen. Wenn Zwiebelwürfel zugegeben werden, dünstet man sie in dem Fett hellgelb vor Zugabe des Mehls.

Spargelsuppe

- 250 g Suppenspargel
- ¼ Liter Wasser
- Salz
- 1 Grundsuppe hell
- 1 Eigelb

Der geschälte, gewaschene Spargel wird in 3 cm lange Stücke geschnitten und gegart. Man bereitet eine helle Schwitze, die man mit dem Spargelwasser und der übrigen Flüssigkeit auffüllt. Zur Verfeinerung wird mit einem Eigelb legiert.

Blumenkohlsuppe

- 1 kleine Rose Blumenkohl
- ¼ Liter Wasser
- Salz
- 1 Grundsuppe hell
- 1 Eigelb

Der Blumenkohl wird geputzt, gewaschen und in Röschen zerteilt gegart. Weitere Zubereitung wie Rezept Spargelsuppe.

Dunkle Einbrennsuppe (Grundrezept)

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 1 Liter Flüssigkeit
- Salz

Man läßt das Fett leicht bräunen und gibt das Mehl dazu. Unter Umrühren wird das Buttermehl gleichmäßig braun werden, ehe die Flüssigkeit zugegeben wird. Zwiebelwürfel dürfen erst nach leichtem Bräunen des Mehls zugesetzt werden, damit sie nicht verbrennen.

Ochsenschwanzsuppe

- 500 g Ochsenschwanz
- 30 g Fett
- Suppengrün
- 1 Zwiebel
- Salz
- 1½ Liter Wasser
- 1 Grundsuppe dunkel
- Rotwein und
- 1 Prise Zucker z. Abschmecken

Der Ochsenschwanz wird gewaschen, abgetrocknet und in 3 cm lange Stücke gehackt. Fleisch, Suppengrün und Zwiebel wird in dem Fett angeröstet und kurz durchgeschwitzt. Dann füllt man Wasser auf und kocht so lange, bis das Fleisch weich ist. Man bereitet eine dunkle Schwitze, die man mit der durch ein Sieb gegossenen Brühe auffüllt. Die Suppe wird mit Salz, Zucker und Rotwein abgeschmeckt, das in Würfel geschnittene Fleisch hineingegeben.



Fischsuppe – portugiesisch

- 4–5 Eßlöffel Öl
- 1–2 Zwiebeln
- 250 g Tomaten **oder**
- 2–3 Eßlöffel Tomatenmark
- 125 g Reis
- 1½ Liter Wasser
- 500 g Seefisch, gepuzt
- Salz, Weißwein, Petersilie

Die kleingeschnittenen Zwiebeln und Tomaten werden in dem heißen Öl angeschwitzt. Der trockene Reis wird zugegeben und goldgelb gedünstet. Dann fügt man das Wasser zu und gart auf kleiner Flamme. Ganz zuletzt gibt man den in kleine Stücke geschnittenen Fisch zu. Die Suppe wird mit Salz, Weißwein und Petersilie abgeschmeckt.

Gemüsebrühe

- 50 g Fett
- 250 g gepuzte Gemüse
(Möhren, Sellerie, Lauch,
Kohlrabi)
- 1 Zwiebel
- 1½ Liter Wasser
- Salz, gehackte Petersilie

Das Gemüse und die Zwiebel werden in Würfel geschnitten und in dem Fett angedünstet. Dann wird mit Wasser aufgefüllt und auf kleiner Flamme nach dem Aufkochen in 30 Minuten fertiggegart. Die Brühe wird mit Salz und Petersilie abgeschmeckt.

Saucen

Helle Sauce (Grundrezept)

- 40 g Fett
- 40 g Weizenmehl
- ½ Liter Brühe oder Wasser
- Salz

Das Mehl wird in dem zerlassenen Fett angeschwitzt, es darf nicht bräunen. Dann gibt man die Flüssigkeit unter Rühren zu, läßt aufkochen und auf kleiner Flamme noch 10 Minuten ziehen. Falls Zwiebeln zugesetzt werden, schwitzt man sie vor Zugabe der Flüssigkeit hellgelb.

Dillsauce

Zu der hellen Grundsauce gibt man beim Abschmecken 1–2 Eßlöffel gehackten Dill.

Holländische Sauce

Zu der hellen Grundsauce gibt man beim Abschmecken Zitronensaft und legiert mit einem Eigelb.

Grüne Sauce

Man bereitet eine helle Grundsauce, die man unter öfterem Umrühren erkalten läßt. Dann fügt man gehackte Kräuter und ⅛ Liter saure Milch oder Joghurt zu und schmeckt mit Salz und einer Prise Zucker ab. Zuletzt zieht man zwei hartgekochte, kleingehackte Eier unter. In verschiedenen Gegenden gibt es dafür besondere Kräuter. Die Sauce wird kalt zu Kartoffeln gereicht.

Dunkle Sauce (Grundrezept)

- 40 g Fett
 - 50 g Mehl
 - ½ Liter Brühe oder Wasser
- Zubereitung wie dunkle Einbrennsuppe.