Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

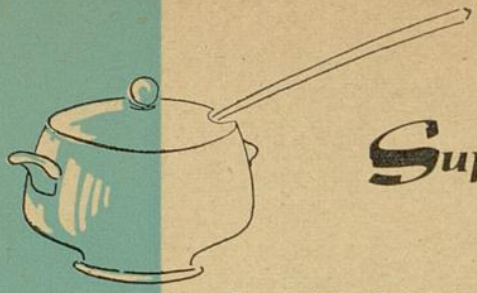
Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

[S.l.], [ca. 1960]

Suppen

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library



Suppen

Französische Zwiebelsuppe

150 g Zwiebeln, 50 g Butter, 1 Eßl. Mehl, 1½ l Wasser, Salz, Pfeffer, - einige kleine Weißbrotscheiben, Butter, etwas geriebener Käse.

Man dämpft die Zwiebel in der Butter goldgelb (langsam und nicht bei starkem Feuer), überstreut sie mit dem Mehl und läßt alles rösten. Flüssigkeit hinzufügen, salzen, pfeffern und 10 Min. kochen lassen.
Man bestreicht einige dünne Weißbrotscheiben mit Butter, belegt sie mit geriebenem Käse und schneidet sie in 2 cm große Würfel. Diese werden in die Suppenschüssel gegeben und die durchgesiebte Suppe darübergegossen. Man läßt alles noch ca. 5 Min. ziehen.

Tomatensuppe

750 g Tomaten oder 3 Eßl. Tomatenmark, 2 Eßl. Fett, 1 Zwiebel, 3–4 Eßl. Mehl, 1½ l Wasser, Salz Pfeffer, Muskat nach Geschmack.

Man zerläßt das Fett und dünstet die Zwiebelwürfel darin an, bräunt das Mehl und füllt mit Flüssigkeit auf. Dann werden die durchpassierten Tomaten oder das Tomatenmark hinzugegeben. Alles gut durchziehen lassen und abschmecken.

Spargelsuppe

500 g Suppenspargel, 4 Eßl. Butter, 4 Eßl. Mehl, 1 Eigelb, 2 Eßl. Rahm, Salz, Petersilie.

Man kocht den geschälten und in kleine Stücke geschnittenen Spargel in 1 l kochendem Wasser, dem man etwas Salz beigegeben hat, gar. Die Butter wird zerlassen, das Mehl darin angedünstet und die Gemüsebrühe dazugegeben. Man gibt die Spargel hinein und zieht mit Eigelb ab. Vor dem Auftragen den Rahm und Petersilie beifügen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Pilzsuppe

Die Pilze säubern, fein hacken und in der zerlassenen Butter andämpfen. Dann überstäubt man mit Mehl und dünstet nochmals durch. Die Flüssigkeit auffüllen, gut durchkochen lassen und abschmecken. Vor dem Auftragen den Rahm unterziehen und Petersilie beifügen.

3 Eßl. Butter, 250 g Pilze, 6 Eßl. Mehl, 1 l Wasser, etwas Rahm, Petersilie, Salz.

Fleischbrühe

Man bringt das Fleisch, die Knochen und das Suppengrün in 2 l Wasser zum Kochen. Nach dem ersten Aufkochen schäumt man ab und läßt die Brühe etwa 1½—2 Stunden kochen. Danach gießt man sie durch ein Sieb, schmeckt ab und serviert sie mit einer beliebigen Einlage.

500 g Rindfleisch, 250 g Knochen, Suppengrün, Salz, Pfeffer, Muskat.

Kalte Schale von Bananen

Reife Bananen, die ganz ohne Flecke sein müssen, schneidet man in Scheiben und legt sie in eine Terrine. Man begießt sie mit Wein und Wasser und schmeckt sie ab. Liebt man die Kaltschale etwas gebunden, so kann man Wasser mit Wein, Zucker und etwas Mondamin aufkochen und über die Bananen gießen.

12 Bananen, ½ l Weißwein, ½ l Wasser, etw. Zitronensaft, Zucker nach Geschmack, nach Belieben 1–2 Eßl. Mondamin.

Gemüsesuppe, italienisch

Man putzt und schneidet das Gemüse in kleine Würfel und dämpft es in dem zerlassenen Speck gut an, würzt es und fügt das Wasser hinzu. Die Kartoffeln schneidet man ebenfalls in Würfel, gibt sie roh daran und läßt sie gar kochen. Die Nudeln kocht man gar und gibt sie vor dem Anrichten zu der Suppe. In der Terrine überstreut man die Suppe mit geriebenem Käse.

1 kg Gemüse (was die Jahreszeit bietet) einige Kartoffeln, 50 g Speck, Salz, Paprika, 1–1½ l Wasser, 200 g feine Nudeln, 20 g geriebenen Schweizer Käse.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg