

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

2. Suppen-Einlagen.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

2. Suppen=Einlagen.

1. Marktflößchen.

Markt wird klein geschnitten, zerlassen, durch einen Seihlöffel laufen lassen, kalt gestellt und schaumig gerührt, ein Ei darunter gemischt und mit einem eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen fein verrührt, Salz, Pfeffer, Muskat, fein gewiegte Petersilie dazu gegeben, und kleine Klößchen geformt, die man in der Suppe aufkochen läßt. Probekloß machen, wenn nötig noch etwas Mehl dazu geben.

2. Leberklößchen.

$\frac{1}{4}$ Pfund feingehackte Leber, ein eingeweichtes Brötchen, das gut ausgedrückt wird, unter die Leber gemischt, einen Löffel Mehl, ein Ei, Pfeffer und Salz, etwas Majoran und feingewiegte Zwiebel. Alles gut vermischen, mit dem Teelöffel Klößchen abstechen und in die kochende Brühe geben.

3. Grießklößchen.

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit Salz zum Kochen bringen, ein Ei darunter mischen, nachdem der Grieß etwas abgekühlt, nach Belieben etwas Muskat. Kleine Klößchen formen und in der Suppe kochen.

4. Kräuterklößchen.

Petersilie, Schnittlauch, Kerbel oder Spinat wird gut gewaschen und fein gewieg, eine Zwiebel fein gewieg in einem Löffel Fett gedämpft, das Grüne dazu gefügt, zwei eingeweichte Brötchen gut ausgedrückt, darunter gemischt, ein Ei, Pfeffer und Salz, wenn nötig noch einen Löffel Mehl. Klößchen formen und in der Suppe kochen.

5. Eierstich zu Suppen.

3 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, fest geschlagen, Salz und Muskat dazu in einen Topf im Wasserbad gekocht, bis es fest wird. Wenn es erkaltet, herausnehmen und auf einem nassen Brett in Würfel geschnitten.

6. Sagoklößchen.

40 Gramm Sago wird in $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Brühe langsam ausgequollen, gesalzen, mit einem Löffel gewiegter Kräuter gemischt, nach Belieben ein Ei. Von dieser Masse sticht man kleine Klößchen, die man in der Suppe aufkochen läßt.

7. Reisklößchen.

Man kocht 70 Gramm Reis in Milch oder Brühe weich, gibt ein Ei daran, Salz, Muskat und gewiegte Petersilie und wenn nötig etwas Mehl, man kocht die Klöße in der Suppe, in der man sie anrichtet.

8. Gemüsespätzle.

Man nimmt zwei Brötchen, weicht sie ein, drückt sie gut aus und dämpft sie in einem Löffel Fett, gibt ein Ei dazu, Salz und einige Löffel Gemüsereste; z. B. Spinat, Wirsing, oder feingewiegten Blumenkohl. Wenn die Masse zu weichlich ist, verdickt man sie mit Mehl, sticht mit dem Teelöffel Klößchen aus, die man in der Suppe aufziehen läßt.

9. Fleischklößchen, gebratene.

Ein Brötchen wird eingeweicht, gut ausgedrückt, mit etwas Butter gedämpft; Fleischreste werden durch die Maschine getrieben, ebenso ein Stück Zwiebel mit Pfeffer und Salz und einem Ei unter das Brötchen gemischt, kleine Klößchen formen und in heißem Fett schön braun braten. In die Suppenschüssel legen und die kochende Suppe darüber geben. Sie dürfen nicht mehr aufkochen, weil sie sonst weich würden.

10. Brötchenklöße (für 6 Personen).

2 Eßlöffel Butter, 60 Gramm eingeweichtes Weißbrot, 60 Gramm geriebenes Weißbrot, 1 Ei, 1 Teelöffel Salz. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Ei, das abgeriebene Weißbrot, das geriebene Salz dazugegeben und alles tüchtig verrührt. Mit zwei in Mehl getauchten Holzlöffeln formt man kleine Klöße und läßt sie langsam im offenen Topf in kochendem Salzwasser 10 Minuten kochen.

11. Schwammklöße (für 6 Personen).

$\frac{1}{8}$ Liter Milch oder Wasser, 80 Gramm weißes Mehl, 15 bis 40 Gramm Butter, 1 Prise Salz, 1 bis 2 Eier. Das gesiebte Mehl wird in die kochende Flüssigkeit, zu der man vorher Butter und Salz gegeben hat, unter fortwährendem Rühren eingestreut und zum Kloß abgebacken, d. h. man rührt die Masse so lange auf dem Feuer, bis sie sich vom Topf ablöst. Mit der heißen Masse verrührt man das Eigelb tüchtig. Nach dem Erkalten gibt man den steifen Eischnee darunter, sticht mit einem Teelöffel Klöße ab und läßt sie 8 bis 10 Minuten kochen.

12. Grießwürfel.

1 Liter Wasser, 1 Prise Salz, 20 Gramm Butter, 100 Gramm Grieß, Wasser, Butter und Salz werden zum Kochen gebracht, den Grieß langsam unter Rühren eingestreut und ganz dick eingekocht. Man streicht die Masse fingerdick auf eine mit kaltem Wasser abgospülte Platte und schneidet sie nach dem Erkalten in gleichmäßig Würfel.