

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Klößchen zu Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

63. Apfelsuppe (für fieberlose Kranke).

Gute Reinetten- oder Borsdorfer Äpfel werden mit der Schale geschnitten und mit einer halben Flasche Wein, Wasser, Zimmt Zucker und einer Tasse zerstoßenem Zwieback weich gekocht, durch ein Haarsieb getrieben, mit Eidotter abgerührt und mit gerösteten Weißbrotschnitten aufgetragen. Quittensuppe bereitet man auf dieselbe Art.

64. Erdbeerenuppe.

Gut gereifene Walderdbeeren setze mit wenig Wasser, da sie selbst Brühe geben, Zimmt, Zucker, Citronenschale und einer Prise Salz zum Feuer, lasse sie recht weich kochen, gieße auf jedes $\frac{1}{2}$ Liter Beeren $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein, stäube das Ganze mit Mehl und treibe es durch ein Haarsieb, lasse in dem Durchgetriebenen noch einige ganze Erdbeeren aufwallen und gebe die Suppe sodann kalt oder warm über Brotortschnitten zu Tisch. Genau auf dieselbe Art bereitet man die Heidelbeeruppe.

65. Zwetschgensuppe.

Die ausgesteinten frischen Zwetschgen werden gut gewaschen, in Stücke geschnitten, mit wenig Wasser, Zucker und Zimmt $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Wenn sie weich sind, treibe man sie durch ein Sieb, bräune etwas Mehl in Butter, rühre dieses mit etwas Rotwein und Zucker in die Zwetschgen, verdünne die Suppe mit Wasser und Rotwein und lasse geröstete Weißbrotschnitten einen Augenblick darin aufkochen. Pflaumensuppe bereitet man ebenso.

Klößchen zu Suppen.

66. Markklößchen.

125 Gramm frisches Knochenmark wird so lange gewässert, bis es schön weiß und vollständig von Blut gereinigt ist, sodann fein zerdrückt und unter Beigabe von etwas frischer Butter über leichtem Feuer zu Schaum gerührt. Nach dem Erkalten werden 4 ganze Eier, eines nach dem andern, daran gethan, Salz, Muskatnuß und so viel geriebenes Weizenmehl beigelegt, bis der Teig die richtige Dicke erhält, daß Klößchen daraus geformt werden können. Diese Klößchen läßt man noch $\frac{1}{4}$ Stunde langsam in Fleischbrühe sieden.

67. Reisklößchen.

Lasse 125 Gramm Reis, welcher in siedendem Wasser gequollen ist, in $\frac{1}{2}$ Liter Milch zu einem festen Brei kochen. Gib nach dem Erkalten 2 ganze Eier, ein Stückchen Butter, sowie Salz dazu, rühre dies gut zusammen, forme Klößchen aus der Masse und lasse diese

noch 10 Minuten in Fleischbrühe langsam kochen. Sollte der Teig nicht fest genug werden, so nehme man entsprechend Weckmehl dazu.

68. Eierklößchen.

Es werden 5 ganze Eier und 1 Eidotter mit 2 Eßlöffeln Rahm und $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe unter Zusatz von etwas Salz und geriebener Muskatnuß in einem Topfe gut zusammengerrührt, die Masse dann in eine mit Butter ausgestrichene, glatte und gut schließende Form gegeben. Diese in eine Kasserolle bis zur Hälfte in heißes Wasser gestellt und so lange gekocht, bis der Teig fest ist. Nach dem Erkalten wird der Teig auf ein Brett gestürzt, in Klößchen oder Würfel geschnitten, diese in die Suppenschüssel gegeben und die Fleischbrühe kochend darübergeschüttet.

69. Griesklößchen.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch läßt man mit 115 Gramm frischer Butter aufkochen, rührt so viel feines Griesmehl hinein, bis der Teig dick ist, und trocknet ihn so lange auf dem Feuer ab, bis er sich von der Pfanne und vom Löffel löst, gebe dann zwei ganze Eier, Salz, Muskatnuß und so viel Weckmehl hinzu, bis der Teig fest genug ist, forme dann Klößchen, lege diese in heiße Butter und backe sie schön lichtgelb. Kurz vor dem Anrichten werden die Klößchen dann in guten Zus oder in Fleischbrühe gegeben und mit Schnittlauch bestreut.

70. Kräuterklößchen.

Man hacke Petersilie, Majoran, Schnittlauch, eine gute Hand voll jungen Spinat, Estragon und Pfefferkraut fein, gebe alles mit 150 Gramm Mehl, 5 ganzen Eiern, Salz und Muskatnuß in eine Schüssel, verarbeite das Ganze zu einem Teige, forme Klößchen und lasse sie in der Fleischbrühe einige Minuten kochen.

71. Weckklößchen.

125 Gramm süße Butter werden zu Schaum gerührt und nach und nach 2 gequirte ganze Eier und 2 Eidotter hinzugefügt, Salz und Muskatnuß beigegeben und mit Weckmehl zu einem nicht gar zu steifen Teig verarbeitet, kleine runde Klößchen daraus geformt und $\frac{1}{4}$ Stunde in die siedende Fleischbrühe gesetzt.

72. Kartoffelklößchen.

Rühre 125 Gramm frische Butter zu Schaum, mische 3 ganze Eier, Salz, Muskatnuß und 375 Gramm gekochte, geriebene Kartoffeln darunter und forme nach dem Erkalten kleine Klößchen daraus, die man in Salzwasser abkocht und zur Suppe gibt.

73. Maccaroniklößchen.

Koche gute italienische Maccaroni in Salzwasser weich, lasse sie in einem Seihes abrinnen und schneide sie in Stückchen, rühre nun ein Stückchen frische Butter zu Schaum, gebe 2 ganze Eier, geriebenen Parmesan- oder auch Schweizerkäse hinzu, füge das nötige Salz bei und verarbeite das Ganze zu einem Teige. Bereite Klößchen davon, siede diese einige Minuten in Fleischbrühe ab und gebe sie mit gebähten Wecksnitten in die angerichtete Suppe.

74. Krebsklößchen.

150 Gramm Krebsbutter werden schaumig gerührt, drei ganze Eier, eines nach dem andern, darangegeben, Salz, ein wenig fein gewiegte Petersilie und soviel Weckmehl beigefügt, daß sich Klößchen rollen lassen, sodann von 12 kleinen gefotteneu Krebsen die ausgelösten Schwänzchen und Scheeren, welche fein gewiegt werden, darunter gerührt, aus dem Teige die Klößchen geformt und solche nach 10 Minuten in siedender Fleischbrühe gekocht.

Gemüse.

75. Blumenkohl. (Carviol.)

Ist der Blumenkohl recht dicht, weiß und nicht mit grünen Blättchen durchwachsen, so ist dieses ein Beweis seiner Güte. Die Blume wird nun von allen Blättchen befreit, der Stengel etwas abgeschnitten und die äußere grüne Schale abgeschält, man suche jedoch die Blume so viel als möglich ganz zu erhalten. Der Blumenkohl wird sodann gewaschen und in Salzwasser mit etwas Butter 15—20 Minuten gekocht, derselbe muß weich sein, darf aber nicht zerfallen. Sodann wird er vorsichtig aus dem Wasser genommen, auf die erwärmte Gemüschüssel gelegt (und zwar so, daß die Stiele nach unten zu liegen kommen, das Ganze eine Rose bildet,) und mit einer Butter Sauce mit Rahm übergossen. Zu deren Bereitung läßt man ein Stückchen Butter gelb werden, rührt einige Löffel Mehl hinein und läßt es einige Minuten dämpfen, jedoch nicht braun werden, rührt mit Fleischbrühe und einem Blumenkohlsud glatt an, gibt das nötige Salz und Muskatnuß hinzu und läßt die Sauce gut austochen, treibt sie durch ein Sieb, zieht sie mit Eigelb und Rahm ab und gibt sie recht heiß und dick über den Blumenkohl.

76. Gebackener Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird in kleine Stücke geschnitten, gewaschen und in Salzwasser mit etwas Butter nicht ganz weich gekocht, dann läßt man ihn auf einem Tuche abrinnen, bereitet einen ziemlich dicken