

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Türk & Pabst's Kochrezepte für die feine und bürgerliche Küche

[Halle], [1914]

Rezepte für Suppen

urn:nbn:de:bsz:31-56205

Zubereitung von Wild und Wild-Hachés und Suppen.

Wild-Leber:

Die fein geschnittene Leber wird in Butter und Zwiebel flüchtig angeröstet und dann kurz zugedeckt, mit T & P's Pasteten- und Speisen-Gewürz je nach Geschmack gewürzt, dann die Leber mit wenig Mehl überstreuen und etwas anziehen lassen. Hierauf mit Fleischbrühe ablöschen, mit etwas Rotwein und Essig aufkochen lassen und mit etwas T & P's Worcester-Sauce würzen.

Wild-Leberklöße

werden nur schmackhaft bei Verwendung von T & P's Pasteten- oder Speisen-Gewürz.

Lungen-Haché:

Wild- oder Kalbs-Lunge wird in schwacher Fleischbrühe weichgekocht und, wenn erkaltet, fein gewiegt. Weiter wie oben. Lungenhaché wird gerne in einem weichen Reisrand serviert.

Hachés werden übrigens aus allen Arten von Fleisch-, Fisch- und Geflügel-resten hergestellt.

Suppen.

Krebsuppe mit T & P's konzentriertem Krebs-Extrakt hergestellt: 50 gr gelbe Rüben, 50 gr Zwiebeln und 10 gr Petersilienwurzeln in Würfel schneiden, mit etwas Thymian und 5 weißen Pfefferkörnern in 40 gr Butter anrösten, 80 gr Reis und 60 gr feine Gerste, sowie zwei Liter gute Bouillon daran geben, weich kochen lassen, stoßen, durch ein Sieb passieren, wenn nötig mit Bouillon verdünnen, aufkochen, einen kleinen Teelöffel T & P's konzentriertem Krebs-Extrakt zufügen, mit Eigelb und Rahm binden und ca. 40 gr frische Butter einschlagen. Als Einlage Krebschwänze oder Krabben.

Krebsuppe, andere Bereitungsart:

Bereite eine Crèmesuppe mit Bouillon (Reismehl, Gerstenmehl oder gewöhnliches Mehl), füge vor Anrichten T & P's konzentrierten Krebs-Extrakt bei, ca. 1 gr per Person, binde die Suppe mit etwas Rahm oder richte über ein Stücklein süßer Butter an und serviere heiß. Gewürze nach Belieben.

Französische Zwiebel-Suppe im Ofen gratiniert:

Zwiebeln in Scheiben geschnitten, goldgelb in Butter geröstet, hierauf noch einen Eßlöffel Mehl mitgeschwigt, kochende Bouillon darunter gerührt, 10 Minuten kochen lassen. Hierauf diese Suppe in einer feuerfesten, breiten Schüssel, nachdem geröstete Weißbrotschnitten mit Parmesan-Käse und Butterstücken bestreut oben aufgelegt sind, im heißen Ofen gratinieren lassen und sofort servieren.

Pommerische Gänse-Suppe:

Löse das Gänsefleisch (übrig gebliebene Stückchen) von den Knochen und schneide es in feine Streifen, entferne Haut und Sehnenbestandteile, zerflage die Knochen und gib sie mit sonstigen Gänseabfällen in eine Kasserole, in der man vorher klein geschnittenen Lauch, Zwiebel, Carotten und Petersilienwurzel in Butter weich gedünstet hat. Alsdann nach Bedarf gute Fleischbrühe hinzufügen und langsam 3—4 Stunden kochen, das Fett abschäumen und die Brühe durch ein feines Tuch laufen lassen. Jetzt mit heller Mehlschwitze tüchtig durchkochen, mit Rahm ca. 2—3 Eigelb und einem Stückchen frischer Butter legieren, auf den Geschmack prüfen, der durch einige Tropfen T & P's Worcester-Sauce erhöht wird und sofort zu Tisch geben, das geschnittene Gänsefleisch als Einlage.

Suppen.

Feine Gemüse-Suppe auf flämische Art (für 5 Personen):

$\frac{1}{2}$ kleiner Wirsing (abgebrüht), $\frac{1}{2}$ Sellerieknollen, 2 Kartoffeln, 2 Salatköpfehen. Alles sauber gewaschen, in Stücke geschnitten und in Butter weich gedämpft. Schwitze alsdann einen Kochlöffel Mehl mit, ohne Farbe nehmen zu lassen, gieße $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm daran und koche fünf Minuten durch. Streiche diese Gemüse durch ein feines Sieb, koche nochmals mit einem Liter kräftiger Fleischbrühe das Ganze auf, legiere mit Rahm und etwas frischer Butter, schmecke mit einigen Tropfen Worcester-Sauce ab und gebe diese Suppe mit gerösteten Broteroutons zu Tisch.

Wildpret-Suppe:

2 Pfund frisches Ragoutfleisch von Wild werden in Stücke geschnitten, mit T & P's Gewürz-Salz bestreut und nebst einigen Speckwürfeln, Zwiebeln, Möhren und Grünzeug leicht anbraten, mit Bouillon aufgefüllt und weichgekocht. Alsdann löse das Fleisch von den Knochen und stoße es, wenn erkaltet, im Mörser sehr fein. Die entfettete Brühe binde unterdessen mit 3 bis 4 Löffel brauner Mehlschwige, lasse sie mindestens eine Stunde kochen, schäume sie ab, rühre das gestoßene Fleisch darunter und streiche zuletzt die Suppe durch ein Sieb. In die Suppenschüssel kommt etwas Sahne, ein Stück frische Butter und zwei Eßlöffel T & P's Worcester-Sauce. Unter beständigem Umrühren gebe die Suppe darüber. Buttergeröstete Brotwürfel dazu geben.

Legierte Ochsenchwanz-Suppe:

Ein gebrühter Ochsenchwanz wird in etwa 2 Zentimeter große Scheiben zer schlagen, in einem Stück Butter mit Möhren, Zwiebeln, Sellerie und wenig mageren rohen Schinken scharf gebraten, dann mit etwas Mehl überstreut, welches man braun anziehen läßt. Nun fülle mit 2 bis 3 Liter Fleischbrühe auf, füge Grünzeug, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner und das nötige Salz bei und lasse es zusammen kochen, bis das Fleisch völlig weich geworden ist. Nehme es aus der nur leicht gebundenen Brühe, löse es von den Knochen und gebe es, wenn würflich zerkleinert, nebst einer Handvoll geschnittener Champignons und einem Glas Madeira zum Warmhalten in die Suppenschüssel. Die Brühe wird dann abgefettet, mit einem Löffel T & P's Worcester-Sauce gewürzt und durch ein Sieb kochend heiß über die Einlage gegossen.

Mockturtel-Suppe:

Von einem großen, gebrühten Kalbskopf löst man die fleischige Kopfhaut von den Knochen, blanchiert selbige, wenn gründlich gewässert, nebst der Zunge ganz kurz in Salzwasser und kühlst ab. Weich gedämpft werden nun Kopfhaut und Zunge in etwas Fleischbrühe mit Weißwein, Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeer, Nelke, Zitrone, Pfeffer zc. Die Hirnschale wird geöffnet und das Hirn herausgenommen, die Kopfknochen klein zer schlagen und mit anderen Kalbsknochen braun geb aten, mit kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt, mit hellbrauner Mehlschwige gebunden und einige Stunden durchgekocht. Unterdessen wurde die weichgedämpfte Kopfhaut in Scheiben geschnitten und nun in die durchgeseigte und entfettete Suppe eingelegt. In die Suppenschüssel gib geschnittene Champignons, ein großes Glas Madeira und mehrere Löffel T & P's Worcester-Sauce. Unter Umrühren kommt die Suppe sehr heiß darüber.

Suppen, süße Speisen und Ananas-Gerichte.

Neapolitaner-Suppe:

160 gr Gries, 3 Eigelb, 30 gr Parmesan zusammen verrührt und in $\frac{2}{10}$ Liter Bouillon durchgekocht. Diese Masse wird auf gebuttertes Blech geschüttet, $\frac{1}{2}$ cm dick gestrichen und erkalten lassen. In Würfel geschnitten, in Butter geröstet und in einer klaren Fleischbrühe zu Tisch gegeben.

Süße Speisen mit Kaffeegeschmack aus TÜRK & PABST's Kaffee-Essenz.

Meringuen mit Kaffee-Schlagsahne:

Schlage 4 Eiweiß zu festem Schnee und mische darunter 4 Teelöffel feingestohlenen Zucker. Mit dieser Schaummasse forme mittels Lüte oder Löffel runde oder ovale Meringuen auf weißes Papier, übersiebe sie mit Zucker und lege das Papier auf ein Blechbrett, das auf der Oberseite tüchtig naß gemacht wurde. Die Meringuen bleiben ca. 25 Minuten in einem nur mäßig heißen Ofen; sie lassen sich dann leicht von dem nassen Brett bezw. Papier abnehmen und mit dem Löffel aushöhlen. Die Schalen werden, damit sie recht fest werden, etwas warm gestellt. Verrühre nun unter verfüzte Schlagsahne per $\frac{1}{2}$ Liter 3 Teelöffel oder per Wasserglas 1 Teelöffel T & P's Kaffee-Essenz, so erhält jene einen hochfeinen Kaffeegeschmack und eine feine hellbraune Farbe und eignet sich vorzüglich zum Füllen obiger Schalen.

Kaffee-Crème

allein serviert oder zum Füllen von Torten, Schnitten zc. sehr beliebt, wird wie folgt hergestellt: $\frac{1}{4}$ Pfund gestohlenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Löffel Kartoffelmehl, 1 ganzes Ei, 3 Eidotter schlage schaumig, rühre allmählich $\frac{1}{10}$ Liter frische Sahne oder recht fette Milch darunter und füge ca. 3 Teelöffel T & P's Kaffee-Essenz und etwas Vanille bei. Das Crème wird auf gutem Feuer eingedickt und dann weiter gerührt bis zum Erkalten. Will man das Crème leichter haben, so mische jetzt etwas Sahne darunter.

Butter-Crème mit Kaffeegeschmack

ist ein schweres, fetteres Crème und ebenfalls geeignet zum Füllen, sowie auch besonders zum Garnieren verschiedener Gebäcke. Es wird sehr rasch und einfach hergestellt, indem man beste Tafelbutter unter fortwährendem Schaumig-rühren mit feinstem Staubzucker süßt und mit T & P's Kaffee-Essenz, per $\frac{1}{2}$ Liter 3 Teelöffel oder per Wasserglas 1 Teelöffel, färbt und abschmeckt.

Ananas - Gerichte von

TÜRK & PABST's (Libby's) Hawaii-Ananas.

Die vielfach übliche Bevorzugung von frischem Ananas ist, wenn es sich nicht gerade um Tafeldekoration handelt, gänzlich unberechtigt, weil die frischen Früchte unreif geschnitten werden und auf dem Transport erst nachreifen. T & P's (Libby's) Hawaii-Ananas dagegen werden im schönsten Reifestadium geschnitten und dann sofort konserviert, haben also die natürliche Reife und sind deshalb viel zarter und aromatischer als die in Europa gehandelten frischen Früchte.