

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Jus-Suppen, (Franz. Potagen).

urn:nbn:de:bsz:31-60997

Frühling und Sommer.

Frühling und Sommer bieten durch die Mannichfaltigkeit ihrer jungen Erzeugnisse eine Menge Gegenstände dar, die man ohne großen Zeitaufwand und süglich, mit Hintansetzung der sogenannten Winterkost gebrauchen kann, und die jedem Tisch ein jugendliches Ansehn geben; denn bei Tafeln, wo mehrere Schüsseln aufgesetzt werden, muß man eben sowol für die Seh- als für die Geschmacks-Organe besorgt seyn, wenn man, im strengen Verstand genommen, Kenner seyn will.

Jus-Suppen, (franz. Potagen).

- X 1. Potage à la Dame Simon mit Farcen-Stauden oder Kopffalat.

Wenn der Salat in Stauden rein gewaschen und in Brunnenwasser ein paarmal aufgekocht hat,

so werden die Blätter von dem Strunk abgelöst, jedes Blatt mit einer guten Kalbfleisch-Farce bestrichen, länglich zusammengerollt, in einem Casserol mit guter Bouillon und etwas frischer Butter und Salz langsam weich gekocht und beim Anrichten in die Jus gethan.

X 2. Potage à la Jacobine oder à l'Italienne.
Italienische Suppe.

Kerbel oder sogenannte Suppenkräuter werden klar gewiegt, in einer kräftigen Bouillon gekocht, die Brust von einer alten Henne, die gleichfalls, nachdem solche abgekocht, klar geschnitten ist, wird dazu gethan, und beim Anrichten gibt man geriebenen Parmesan-Käse dazu.

In katholischen Ländern, wo man Fasten-Speisen genießt, nimmt man, anstatt der alten Henne, weich gestofen Hecht dazu, den man eben so, wie das Huhn, klar wiegt.

X 3. Potage foncé à la Racinade mit Crou-
tons mitonnés.

D Fein geschnittenes Wurzelwerk wird in Butter und Bouillon gedünstet; wenn es weich ist, thut man es in eine gute Jus. Auf klein geschnittene

Semmelstücken streiche man $1\frac{1}{4}$ Pfund Rinds-
mark, und nachdem sie in einem Ofen, doch nicht
zu hart, gebacken, werden solche mit in der Suppe
servirt.

4. Potage à la Minime mit gedünstetem
Weißkraut.

Das Weißkraut wird, wie zum Salat von
der Hand geschnitten, in Butter und Bouillon
weich gedünstet, und alsdann in die Jus, nebst 2 bis
3 Pfund Schöpfsbrust, die fein geschnitten und weich
gestoßt ist, gethan.

5. Potage mit Caponetti von Welschkohl.

Der Welschkohl wird auf die nämliche Art,
wie der unter N^o 1 erwähnte Stauden-Salat, ge-
fertiget; auch kann man das Blatt zur Verände-
rung, anstatt länglich zusammengerollt, rund ma-
chen, welches alsdann, nach der Kochsprache, Pain
genannt wird.

6. Potage mit Kräutern und Nulle-blanc.

Die Kräuter werden klar gewiegt, in Butter
und Bouillon weich gedünstet, und kommen her-
nach in die Jus.

Zur Nulle-blanc wird 1 Pfund Butter mit 3 ganzen Eiern und 6 Dottern zu Schaum gerührt; 4 Stück Mund-Semmeln, wovon die Rinde ganz abgeschnitten wird, werden würflich geschnitten, in einer Kanne Milch über dem Feuer klar gerührt, bis sie steif werden; nur muß man sich wohl in Acht nehmen, daß solche nicht unten im Casserol anbrennen; alsdann streicht man die Semmel durch ein Haarsieb, rührt sie unter die geschlagene Butter, thut etwas Salz und Muscatnuß dazu, bestreicht eine Tortenpfanne oder Plafond mit Butter, legt die ganze Masse darauf und läßt sie in einem langsamen Ofen, d. h. der nicht zu stark geheizt ist, goldgelb backen, und schneidet die Nulle beim Anrichten in kleine viereckige Stücke und thut sie in die Kräuter-Suppe.

7. Potage mit Mohren-Kuchen.

Die jungen Mohren oder Mohrrüben werden roh auf dem Reibeisen gerieben und in einem Casserol mit Butter, Bouillon und etwas Zucker weich gedünstet. Wenn sie gehörig weich und ganz kurz eingegangen, d. h. wenn nicht viel flüssige Theile mehr da sind, nimmt man sie vom Feuer und läßt sie kalt werden; alsdann nimmt man 1 Pfund Butter, schlägt solche mit eben so viel Eiern, wie bei

N^o 6, zu Schaum, thut die Mohren, nebst einer Handvoll geriebener weißer Semmel dazu, rührt es gut, nebst Salz und Muscatnuß unter einander, und läßt die Masse eben so wie die Nulle-blanc im Ofen kochen, auch wird sie eben so würflich geschnitten in die Jüs gethan.

Auf gleiche Art kann man anstatt der Mohrrüben Kürbis und auch Erdäpfel nehmen.

X 8. Potage Julien.

Wurzelwerk aller Art wird ganz fein länglich geschnitten in einem Casserol mit Butter, einem Stück guten rohen geräucherten Schinken und etwas Zucker und Bouillon weich gedünstet, etwas Kerbel und fein gewiegte Petersilie dazu genommen und beim Anrichten in die Suppe gethan.

9 et 10. Potage à la Gens d'armes und Chiffonade

bestehen, wie N^o 8, von Wurzelwerk, nur daß dasselbe b.i der Gens d'armes wie kleine Waffen, als Helme, Degen u. s. w., und die Chiffonade dreieckig geschnitten wird.

Zu allen diesen Wurzelwerk-Suppen thut man

in Butter geröstete Semmelscheibchen oder auch Kalbsbrust.

Purées oder durchgestrichene Suppen.

X 1. Potage à la Reine. Königin-Suppe.

Fein von der Hand geschnittenes Wurzelwerk mit würflich geschnittenem Kalbfleisch und geräucher-tem Schinken wird in Butter goldgelb geröstet, alsdann thut man eine Handvoll feines Mehl dazu, läßt es noch etwas rösten, und schlägt es mit guter Hühner-Bouillon auf. Den in der Bouillon gekochten Hühnern löst man die Brust ab, und stößt die Keulen nebst dem Rückgrath in einem Mörser, thut, wenn Alles klar gestoßen, mit in das kochende Wurzelwerk, siedet 12 Eier hart, und nachdem man die Dotter klar gewiegt, thut man sie gleichfalls in die kochende Suppe, nimmt alsdann zwei große Mundsemeln, reibt solche klar und röstet sie mit Butter gleichfalls goldgelb, thut sie auch in die Suppe; und wenn Alles zusammen 3 Stunden gehörig gekocht, so streicht man die Suppe durch ein