

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Durchgestrichene oder Purées-Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

Durchgestrichene oder Purées-Suppen.

1. Potage à la Holstein

von 3 Pfund Schöpfensfleisch, 1 Rebhuhn, $\frac{1}{2}$ Pfd. Hafergrüze, 1 Pfund Maronen, 2 Pfund Bauchspeck und Braunkohl.

Klein geschnittenes Wurzelwerk wird mit würflich geschnittenem geräucherten Schinken, den 3 Pfd. Schöpfensfleisch und dem Rebhuhn, welches Beides vorher gebraten und im Mörser gestossen wird, rothbraun in einem Casserol mit Butter geröstet, alsdann eine gute Jus aufgeschlagen und zwei Stunden kochen lassen.

Der Braunkohl wird von den Strünken abgestreift, und roh ganz klar geschnitten, alsdann in Butter und Bouillon weich gedünstet.

Die Maronen werden gleichfalls in Butter und Zucker weich gemacht. Hat nun die Suppe gehörig verköcht, so streicht man sie durch ein Haartuch und gießt sie in einen Kessel, thut den weich gedünsteten Braunkohl, die Maronen und die in Bouillon gekochte und gleichfalls durchgestrichene Hafergrüze dazu, und zieht sie mit einer Nelle mehrere Male auf, thut das gehörige Salz, etwas fei-

nen Pfeffer und Muscatnuß dazu, und läßt sie bis zum Anrichten heiß stehen.

In die Suppen-Terrine schneidet man den gekochten Bauchspeck in Scheiben wie die Kalbs-Tendrons, und schlägt die Suppe beim Anrichten darüber.

X 2. Potage à la Trianon

mit Linsen, Reis und Krebsen und zwei Rebhühnern.

Bei allen durchgestrichenen Suppen, wie ich schon oben angeführt, wird das Wurzelwerk mit Schinken und Kalbsfleisch geröstet; nur kömmt es darauf an, ob die Suppe eine braune oder blonde Farbe haben soll, und alsdann muß das Wurzelwerk entweder braunroth oder goldgelb geröstet werden. Der nämliche Fall ist es bei dieser Suppe, das dazu bestimmte Wurzelwerk muß etwas braungeröstet werden; alsdann thut man eine Handvoll feines Mehl dazu, läßt es noch etwas rösten, gibt dann eine Meße weich gekochter Linsen dazu, schlägt eine gute Jus darauf und läßt sie zwei Stunden kochen. Von den zwei gebratenen Rebhühnern werden die Brüste herausgenommen und fein emineés geschnitten, die Keulen nebst dem Rückgrath im Mörser gestossen und in die kochende Suppe gethan. Zwei fein-

geriebene Mundsemmeln werden goldgelb in Butter geröstet und gleichfalls in die kochende Suppe gethan. Hat nun alles Dieses, wie schon gesagt, mehrere Stunden gekocht, so streicht man es durch ein Haartuch und thut die Suppe in einen Kessel.

Beim Anrichten kömmt $1\frac{1}{2}$ Pfund gekochter Reiß, von einem halben Schock gewöhnlicher Krebse die Schwänze und die Rebhühner-Brust dazu.

3. Potage à la Bernoise

von Steckrübchen, 1 Pfund Maronen, 3 Pfund Schöpfensfleisch und gebratener Semmel.

Die Steckrübchen werden nebst Schinken und dem zuerst gebratenen Schöpfensfleisch braun geröstet, die Maronen in Zucker gedünstet, klein gewiegt und zu den Steckrübchen gethan. Die übrige Behandlung ist die nämliche wie bei der vorhergehenden Suppe.

Beim Anrichten thut man in Butter geröstete Semmelscheiben hinein.

4. Potage à la Dauphine von 2 Fasanen.

Die Fasanen werden abgebraten, zerschnitten und im Mörser gestoßen, kommen alsdann zu dem Wurzelwerk, werden durchgestrichen, gut mit Ge-

würze verfezt, und beim Anrichten werden gebäckene Semmelscheiben dazu gethan.

5. Potage Coulis von gelben Erbsen mit Bauchspeck und Bratwürsten.

Hierzu wird das Wurzelwerk goldgelb geröstet, die gekochten Erbsen werden dazu gethan, drei Stunden gekocht und auf die gewöhnliche Art durchgestrichen.

Beim Anrichten legt man 1 Pfund gekochten und klein geschnittenen Bauchspeck und vier bis sechs Bratwürste, die auf dem Rost gebraten und zu kleinen runden Scheiben geschnitten sind, in die Suppe.

X 6. Potage Coulis von einem Pfunde Meiß und einer alten Henne.

Es wird eben so eine Coulis, wie bei der Potage à la Reine N^o 1, gemacht, nur kömmt 1 Pfund Mailändischer Meiß, der nicht zu weich gekocht ist, und die Brust der alten Henne, die fein von der Hand geschnitten wird, beim Serviren in die Suppe.

7. Potage à la Reine auf die alte französische Manier.

Zwei bis drei alte Hühner werden weich gekocht, alsdann gestoßen und mit einer guten weißen Bouillon und zwei bis drei Kannen guter Milch aufgeschlagen; dazu kömmt 1 Pfund Reis, der weich gekocht ist, $\frac{1}{4}$ Pfund süße und einige wenige bittere Mandeln, die gleichfalls abgerührt und gestoßen sind.

Wenn alles Dieses einige Stunden gekocht hat, streicht man es durch ein Haartuch, thut es in einen Kessel, setzt es in ein Casserol mit Wasser, zieht es mit einer Kelle auf, daß es zwar heiß wird, aber nicht zum Kochen kömmt, und servirt beim Anrichten Biscuit oder geröstete Semmel dazu.

8. Potage à la Faubonne von einer Kanne getrockneter grüner Erbsen.

Diese Purée wird auf die nämliche Art, wie die Potage N^o 3 unter der ersten Rubrik, gefertigt, nur daß Alles durchgestrichen wird und keine ganze Erbsen in die Suppe kommen. Beim Anrichten thut man in Butter geröstete Semmel hinein. Soll diese Suppe aber Fastenspeise seyn, so nimant man

Statt des Kalbfleisches oder der alten Henne, wenn man die Bouillon macht, 2 Pfund Karpfen und 1 Pfund Hecht, und schlägt damit die Bouillon auf.

Jus - Suppen.

Eine gute Jus wird auf folgende Art gemacht: 4 — 6 Pfund gutes Rindfleisch, 1 Pfund geräucherter Schinken, und 2 — 3 Pfund Kalbfleisch werden scheibenweise in ein Casserol rangirt, doch so, daß die Scheiben des Schinken und $\frac{1}{2}$ Pfund ausgebrochener Nierenstollen unten und die des Fleisches darauf zu liegen kommen; auch legt man große, in Scheiben geschnittene Zwiebeln mit unten hinein, thut einige Mohrrüben, Petersilien-Wurzeln, Sellerie und etwas ganzen Pfeffer und Nelken dazu, und läßt es auf einem langsamen Feuer schwichen, bis es unten angeht oder Farbe nimmt. Will man die Jus gerne hoch haben, so läßt man sie etwas bräuner werden, nur muß man sich sorgfältig in Acht nehmen, daß sie nicht anbrennt, weil sie alsdann einen räucherigen Geschmack bekommt und