

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

I. Fleischbrühsuppen.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

I. Fleischbrüh-Suppen.

a. Körner-Suppen.

1. Reis-Suppe.

Für jede Person nimmt man 1 Eßlöffel Carolina-Reis, weil er der beste ist. Er wird gewaschen und mit kochendem Wasser abgebrüht, damit die Säure, die der Reis hat, verschwindet. Man läßt den Reis etwa 5 Minuten stehen, schüttet das Wasser ab und gießt einige Schöpflöffel heißes Wasser dazu. Auf linder Herdplatte läßt man nun den Reis bei öfterem Rütteln des Topfes langsam aufquellen und dazu bedarf es einer starken halben Stunde. Die Reiskörner sind nun tadellos, und man kann ein kleines Stückchen frischer Butter und dann nach und nach gute Fleischbrühe dazugeben. Langsam kocht man den Reis weiter, ohne viel darin zu rühren, weil die Körner ganz bleiben sollen. Die Reissuppe braucht etwa 1—1¼ Stunden zum Kochen. Sie wird über Eigelb, das man zuerst mit einem kleinen Guß kalten Wassers anrührt, damit keine Knollen entstehen, angerichtet. Liebt man den Selleriegeschmack, so läßt man eine ganze, sauber geschälte und gewaschene Selleriewurzel mitkochen. Liebt man dicke Suppen, so rührt man 1 Teelöffel Mehl mit kalter Milch an und läßt das ½ Stunde mit der Suppe kochen. Den Reis kann man auch in der bekannten Reiskugel kochen.

2. Gersten-Suppe.

1 Eßlöffel Gerste wird für die Person gerechnet; die Gerste wird mit heißem Wasser beigestellt und unter öfterem Rühren und beständigem Aufguß von wenig heißem Wasser 2 Stunden gekocht. Allmählich gießt man gute Fleischbrühe dazu und läßt sie damit auskochen. Durch öfteres Umrühren wird sie schleimig.

Angerichtet wird die Suppe mit Eigelb, etwas Muskat-
nuß oder Schnittlauch. Wenn man die Suppe dick liebt,
kann man $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten noch 1 Kochlöffel
Mehl mit kalter Milch anrühren und mitkochen.

3. Grünkern-Suppe.

So viele Personen, soviel Eßlöffel Grünkern werden
genommen, entweder im Mörser gestoßen, oder in einer nicht
mehr gebrauchten Kaffeemühle gemahlen, mit heißem Wasser
beigestellt und langsam aufgekocht — 3 Stunden etwa. In der
letzten Stunde fängt man an, Fleischbrühe daranzugießen,
und schließlich füllt man damit ganz auf. Die Suppe muß oft
umgerührt werden, damit sie nicht anbrennt und auch recht
dicklich wird. Vor dem Essen wird die Suppe durch das Haar-
sieb getrieben und über 1 Ei und saurem Rahm angerichtet.

Markklößchen gibt man mit Vorliebe in diese Suppe.

4. Hafergrütz-Suppe.

Für jede Person 1 Eßlöffel Hafergrütze wird in kochende
Fleischbrühe langsam eingestreut und 1 Stunde unter öfterem
Rühren gekocht. Dann wird sie durch ein Haarsieb getrieben
und über Ei angerichtet.

Diese Suppe ist auch eine sehr gute Krankensuppe.
Sie wird aber in diesem Fall mit Wasser anstatt mit
Fleischbrühe gekocht.

Haferflocken in Paketen: „Quaker Oats“ sind zurzeit
sehr beliebt.

5. Grieß-Suppe.

Zu dieser Suppe muß die Fleischbrühe schon fertig
gekocht sein und zwar so, daß sie ihren richtigen Wohl-
geschmack hat. Eine Stunde vor dem Essen werden so viele
Schöpflöffel voll Fleischbrühe in einen Kochtopf geschöpft,
als man Personen am Tisch hat. Man bringt die Fleisch-
brühe wieder zum Kochen und nimmt für jede Person 1 Eß-

Löffel voll Grieß, den man in eine Tasse tut und von dieser aus langsam in die kochende Fleischbrühe einlaufen läßt. Man rührt mit der einen Hand, während man mit der anderen den Grieß einlaufen läßt, damit es keine Knollen gibt. Das Ganze läßt man $\frac{3}{4}$ Stunde kochen.

Die Suppe wird mit etwas saurem Rahm, Eigelb und Schnittlauch oder Muskatnuß angerichtet.

NB. Der gelbe, grobe italienische Grieß eignet sich am besten zu Suppen.

6. Gebrühete Grieß-Suppe.

Für 4 Personen 2 Eier, 4 Eßlöffel Grieß und 4 Löffel Milch.

Die Eier werden tüchtig gequirlt, dazu die Milch und zuletzt der Grieß getan; alles muß tüchtig geschlagen werden. Daran schüttet man kochende Fleischbrühe, läßt das Ganze einen Augenblick stehen, schüttet es dann in den Suppentopf und kocht es 5 Minuten stark. Das gibt eine sehr angenehme Suppe.

7. Sago-Suppe.

Es gibt zwei Arten von Sago: deutschen Kartoffelsago und indischen Sago (Tapioka genannt). Beide werden auf gleiche Art gekocht. Die Fleischbrühe dazu muß kräftig sein. Dann wird, nicht zu früh, die kochende Fleischbrühe über den vorher gewaschenen Sago gegossen und derselbe nicht zu lange darin gekocht, da er sehr gerne anbrennt. Die Suppe wird mit Ei und Rahm angerichtet.

b. Eier-Suppen.

8. Einlauf-Suppe I.

Für jede Person wird 1 Kaffeelöffel voll Mehl genommen. Dasselbe wird mit Milch oder Wasser glatt gerührt, 1 Ei dazugeschlagen und die Masse so mit Milch oder

Wasser verdünnt, daß sie durch einen Schaumlöffel gegossen werden kann. Diese Masse wird in kochende kräftige Fleischbrühe eingerührt, aufgekocht und weggestellt.

9. Einlauf-Suppe II.

Ein trockener Weck wird gerieben, mit 1 Ei, etwas Muskatnuß und etwa einem Glas Milch eingeweicht, zugedeckt und kurz stehen gelassen, damit er durchfeuchtet wird. Wenn die Fleischbrühe kochend ist, wird die Masse eingerührt.

10. Nudel-Suppe.

Von 2 oder 3 Eiern wird ein Nudelteig bereitet (siehe „Nudeln als Gemüse“); davon werden 4 Kuchen papierdünn ausgewallt; diese läßt man abtrocknen und schneidet dann mit einem scharfen Messer möglichst feine Streifen daraus, schüttelt sie mit dem Messer auseinander und läßt sie abermals trocknen. Die Nudeln werden kurz vor Essenszeit in kochende kräftige Fleischbrühe, noch besser in Hühnerbrühe gelegt; darin läßt man sie 2—3 mal aufkochen. Ist die Suppe angerichtet, so wird ein wenig Muskatnuß darübergerieben und feingehackter Schnittlauch daraufgestreut.

NB. In einer Porzellschüssel mit passendem Deckel kann man die geschnittenen Nudeln trocken einige Zeit aufbewahren zu gelegentlichem Gebrauch.

11. Flädlein-Suppe I.

3 Eßlöffel Mehl werden mit kalter Milch und etwas Salz zu einem zarten Teig gerührt, 1 großes oder 2 kleine Eier gibt man dazu, alles wird gut geschlagen und daraus Pfannkuchen in sehr viel Fett ziemlich dünn gebacken; diese Menge gibt etwa 5 Stück Kuchen oder Fladen. Wenn sie kalt sind, werden sie zusammengerollt und in schmale Streifen geschnitten, die kochende Fleischbrühe darübergeschüttet und einige Augenblicke zugedeckt stehen gelassen, dann die Suppe angerichtet und mit Schnittlauch oder Muskatnuß überstreut.

12. Flädlein-Suppe II.

Ein einfacher Pfannkuchen von 2 Eiern, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Mehl und etwas Milch und Salz gibt ebenfalls gute Flädleinsuppe.

13. Spätzle zu Suppen.

250 g Mehl, 3 Eier, Wasser nach Bedarf und etwas Salz wird zu einem Teig vermengt. Der Teig wird tüchtig geschlagen, auf ein Brettchen genommen oder auch in eine Blechschüssel getan, die unten schmal und oben weit ist. Man hält die Schüssel, die nicht sehr groß sein darf, schief und schneidet so den Teig mit einem Messer am Rand in ganz schmalen Streifen ab und läßt sie in kochendes Wasser gleiten und einigemal aufkochen. Die obenschwimmenden Spätzchen werden abgeschöpft und in den Seiser zum Abtropfen gelegt. Beim Anrichten wird heiße Fleischbrühe an die Spätzle gegossen.

14. Waffel-Suppe.

Waffeln, zu deren Bereitung man mehr Salz als Zucker nimmt, werden in kleine Stücke geschnitten und mit Fleischbrühe übergossen.

Es ist eine vortreffliche Suppe.

15. Suppenschwämmchen.

1 Ei, etwas Mehl und Milch, etwas Butter wird zu einem dickflüssigen Teig zusammengerrührt. Man läßt dann denselben in Fleischbrühe einlaufen.

Das Ganze sieht aus wie Schwämmchen; daher der Name.

16. Gehackte Suppe.

1 Ei und 125 g Mehl werden auf einem Brett gut vermengt, klein gehackt und in siedende Fleischbrühe getan.

2*

17. Eiergersten-Suppe.

1 Ei wird mit Mehl auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig verarbeitet, auf einem Reibeisen fein gerieben und das Geriebene auf einer Platte ausgebreitet, damit es gut trocknen kann. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten wird das Geriebene in kochende Fleischbrühe geschüttet und langsam gekocht.

18. Verlorene Eier-Suppe.

Wasser mit Salz und etwas Essig wird tüchtig geschlagen, dann ganze Eier vorsichtig hineingeschlagen und das Ganze gekocht. Es wird dann in Fleischbrühe eingeschöpft. Für jede Person 1 Ei.

c. Suppen mit Gemüse-Einlagen.**19. Spargel-Suppe.**

Zur Suppe nimmt man zarte, dünne Spargeln, schält sie und schneidet sie in $1\frac{1}{2}$ —2 cm lange Stücke. Darauf tut man ein Stückchen frische Butter, etwa nußgroß, in den Topf, läßt sie ein wenig aufkochen, gibt 1 gehäuften Teelöffel Mehl daran, dünstet das, füllt mit lauer Fleischbrühe auf und läßt die zerschnittenen Spargeln darin weichkochen.

Man richtet die Suppe auf Eigelb und saurem Rahm an. Geröstete Brotschnitten können auch dazugegeben werden.

20. Kerbel-Suppe.

Eine große Handvoll Kerbel und etliche Sauerampferblätter werden gewaschen und dann fein gehackt. Darauf macht man ein nußgroßes Stück Butter heiß, tut ein wenig Mehl hinein und röstet es hellgelb. Alsdann kommt der gehackte Kerbel und Sauerampfer dazu und wird mitgedünstet, dann wird mit Fleischbrühe aufgefüllt.

Diese Suppe kann auch ohne Fleischbrühe, nur im

Wasser gekocht werden. In diesem Falle nimmt man mehr Butter dazu.

Über feingeschnittenen gerösteten Weißbrotschnitten, einem Eigelb und saurem Rahm richtet man diese Suppe an.

21. Salat-Suppe.

Der feingeschnittene Salat muß 1 Stunde dämpfen; im übrigen wird diese Suppe wie Kerbelsuppe gekocht.

22. Französische Suppe (Julienne) I.

Man nehme 2 Lauchstengel, 1 Sellerieknollen, einige zarte Gelbrüben, 3 Kartoffeln, 1 kleinen Wirsingkopf, etwas Peterfilie, drei bis vier Handvoll grüne frische Erbsen, etwa 10 Stück zarte frische Bohnen, etwas Blumenkohl, wenn man zur Hand hat: das alles wird mit Ausnahme der Erbsen fein geschnitten und ins Wasser gelegt. Nun gibt man ein kleines Stückchen Butter in den Topf, legt die aus dem Wasser herausgewaschenen Gemüse hinein und läßt sie weichdämpfen. Dazu bedarf es etwa 1 Stunde. Jetzt wird mit Fleischbrühe aufgefüllt und die Gemüse müssen langsam weiter darin kochen. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gibt man die feingeschnittenen Kartoffeln dazu und läßt sie langsam weichkochen, doch so, daß sie nicht zu Brei werden: man muß Kartoffelstückchen sehen. Die Gemüse werden so, wie sie sind, in die Suppenschüssel geschöpft, und sollte die Suppe zu dick sein, dann gibt man noch Fleischbrühe dazu.

Eine angenehme Beigabe zu dieser Suppe sind vorsichtig gebähte Milchbrotschnitten.

23. Französische Suppe (Julienne) II.

Reinige 2 Lauchstengel, 1 Sellerieknollen, 2 Gelbrüben, 3 Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Kopf Wirsing, eine Handvoll Peterfilie nebst drei Handvoll grüne, frische Erbsen, Bohnen, schneide dies alles mit Ausnahme der Erbsen recht fein, setze es dann mit einem Stückchen Butter aufs Feuer und lasse

es weichdämpfen, gieße hierauf Fleischbrühe daran, koche das Wurzelwerk weich, schneide dann Schwarzbrot hinein, lasse dasselbe mit aufkochen, treibe zuletzt alles durch ein Sieb und richte mit Eigelb und saurem Rahm an.

Anstatt Schwarzbrot mitzukochen, kann man die Brühe über Eigelb und Rahm anrichten und stellt geröstete Weißbrotwürfel dazu auf.

24. Königin-Suppe (Soupe à la reine) I.

Ein Huhn wird in kräftiger Fleischbrühe gekocht; aber auch ohne solche Fleischbrühe wird die Hühnerbrühe gut. Mehl wird in Butter gedämpft mit Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Gelbrüben, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt und wird mit der Hühnerbrühe aufgefüllt, Reis dazugetan, der vorher schon angekocht wird, alles gut durchgekocht. Dann wird die Suppe durchgetrieben, mit Ei und Rahm angerichtet, mit gerösteten Weckwürfeln abgesehmälzt und das kleingeschnittene Hühnerfleisch dazugetan.

25. Königin-Suppe (Soupe à la reine) II.

Lauch, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln, Gelbrüben, Schinken werden in Stücke geschnitten und in Butter ganz weichgedämpft, dann wird etwas Mehl darübergestreut. Man läßt das Gemisch anziehen, treibt es durch ein Sieb und füllt es mit Fleischbrühe auf.

NB. Mit dem Salzen der Fleischbrühe muß man sehr vorsichtig sein, da die Suppe durch den Schinken leicht zu scharf wird. Statt Schinken kann man zum Ersatz auch Schinkenknochen mitkochen.

d. Suppen von Hülsenfrüchten.

26. Grüne Erbsen-Suppe.

Ein Liter grüne Erbsen werden aus den Hülsen ausgekernt und gewaschen. Eine schwache Handvoll Petersilie

wird gewaschen, mit einer kleinen Zwiebel gehackt und in einem kleinen Stück heißer Butter gedämpft. Ist die Zwiebel weich, so tut man die Erbsen dazu und füllt sie langsam mit Fleischbrühe auf, damit die Erbsen gut weich werden.

Man kann kleine Weißbrotwürfel schneiden und sie in heißer Butter rösten. Die Brotwürfel können extra dazu aufgestellt oder anstatt derselben Weißbrotklößchen in die Suppe gegeben werden.

27. Erbsen-Suppe von grünen getrockneten Erbsen.

Die Erbsen werden verlesen und in laues Sodawasser (haselnußgroß Soda) gelegt, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde, damit die grüne Farbe, mit der die Erbsen etwa gefärbt sind, vollständig abgeht. Ist diese grüne Brühe abgegossen, dann spült man die Erbsen in warmem Wasser ab und stellt sie in lauem Wasser zum Kochen aufs Feuer. Man läßt sie 2—3 Stunden kochen bei öfterem Umrühren und treibt sie dann durch. Hat man gute Fleischbrühe, so füllt man allmählich die Erbsen damit auf und läßt sie durchkochen; hat man nur Knochenbrühe, dann kann man in einem größeren Stück Butter etwas Mehl gelbdünsten, mit der Suppe ablöschen und mitkochen.

Für beide Suppen aber, Fleischbrühe und Knochenbrühe, röstet man Weißbrotwürfel gelb in heißer Butter und gibt sie auf einem heißen Teller zur Suppe, oder man schmälzt die Suppe damit.

28. Erbsen-Suppe von gelben getrockneten Erbsen

wird zubereitet wie die Suppe von grünen getrockneten Erbsen; nur ohne Soda.

29. Bohnen-Suppe

wird ebenfalls wie Erbsensuppe von getrockneten gelben Erbsen zubereitet, nur daß die Bohnen länger (4 Stunden) kochen müssen und ein Guß Essig sehr angenehm darin schmeckt.

30. Linsen-Suppe

wird wie Erbsensuppe von getrockneten gelben Erbsen zubereitet.

31. Suppe von Pfifferlingen (Eierschwämmchen oder Rehlungen).

Der Pfifferling ist ein kleiner gelber Pilz, der während der Sommer- und Herbstmonate in Tannenwäldungen sehr häufig zu finden ist. Er muß aber gut von dem Stachelpilz unterschieden werden, der in der Form und Farbe ähnlich ist, aber unter dem Hut Stacheln hat; der Pfifferling hat nämlich ein verbes fächerartiges Gewebe unter dem Hut; der Stachelpilz hat einen flachen, etwas helleren Hut, der Pfifferling ist stärker gelb, hat eine Vertiefung in der Mitte und ist unregelmäßig am Rand. Es wird der Pilz erst geschält, d. h. die äußere Haut, die sich leicht löst, wird abgezogen, die größeren Pilze werden etwas zerschnitten.

Nun nimmt man stark rüßgroß Butter, läßt darin einen gehäuften Teelöffel Mehl aufziehen, kocht die Schwämmchen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde darin und füllt mit Fleischbrühe auf. Die Suppe wird mit Eigelb und Rahm angerichtet.

e. Suppen mit Fleischeinlagen.**32. Fleisch-Suppe.**

Gefochtes oder gebratenes Fleisch wiegt man fein mit Zwiebel und Petersilie, dämpft dasselbe mit einem Kochlöffel voll Mehl in etwas Butter, löscht es mit Fleischbrühe ab, gibt Salz und Muskatnuß dazu, läßt das Ganze einmal aufkochen und seigt die Brühe ab. Beim Anrichten gibt man geröstete Weißbrotschnitten und etwas Rahm daran, oder Klößchen darein.

33. Ochschwanz-Suppe.

2 Eßlöffel Mehl werden zuerst in Butter und dann mit Zwiebeln braun gedämpft und mit lauer Fleischbrühe

aufgefüllt. Dann kommen 2 zerhackte Ochsenschwänze, Knochen, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Petersilie dazu, und alles wird zusammen gekocht. Wenn das Fleisch weich ist, wird die Brühe abgeschüttet und das Fleisch von den Knochen losgelöst und zwischen zwei Brettchen gepreßt. Am folgenden Tag wird es in Würfel geschnitten. Gleichzeitig wird Mehl gebräunt, mit der betreffenden Brühe abgelöscht und tüchtig gekocht. Vor dem Anrichten wird sie durchgeseiht und etwas Wein dazugegeben. In die Suppenschüssel kommen die gepreßten Fleischstücke und in Butter geröstete Brotwürfel.

54. Leber-Suppe.

250 g Kalbsleber wird abgehäutet und feingewiegt, in Butter und Mehl mit Zwiebeln, Sellerie, Wurzeln und Wacholderbeeren gedämpft, mit Fleischbrühe aufgefüllt, durch ein Sieb getrieben und 1 Glas Rotwein dazugegeben.

Man gibt Markflöße dazu, in die man etwas rohe, feingewiegte, durch ein Sieb gestrichene Leber tut.

55. Hirn-Suppe.

2 Kalbshirne werden mit heißem Wasser gehäutet, dann Zwiebeln und Petersilie in Butter weichgedämpft, das Hirn feingehackt und nebst einem Kochlöffel Mehl mitgedämpft. Alsdann löst man alles mit Fleischbrühe ab, richtet es über gerösteten Weckstücken mit Rahm und Eigelb an.

56. Suppe von übrigem Hasenbraten.

Das Fleisch wird ganz fein gewiegt und mit 250 g in Wasser eingeweichtem, ausgedrücktem Weißbrot, 1 Ei dick frischer Butter, 2 Eiern, Salz, Muskatnuß zu Klößchen geformt. Die Butter wird erst glattgerührt, dann die Eier dazu und zuletzt das Brot und Fleisch.

Die Knochen werden zerhackt, für 8 Personen 1 kg Rindfleisch in kleine Würfel geschnitten, einige Scheiben

rohen Schinken, 4—5 Zwiebeln, Petersilie, Sellerie, Gelbrüben, Suppenwurzeln dazugenommen, alles in Scheiben geschnitten.

Nun nimmt man reichlich Butter, 2—3 Löffel Mehl, röstet Fleisch, Schinken, Wurzeln darin, zuletzt auch die Knochen und gibt Wasser dazu: für 1 Person $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l. Ist noch Sauce vom Hasenbraten vorhanden, so kommt sie auch dazu. Nachdem das Fleisch ausgekocht und das Wurzelwerk weich geworden, treibt man die Suppe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen, würzt sie mit Salz und Muskatnuß und kocht die Klöße darin gar. Die Suppe braucht etwa $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden zum Kochen.

57. Braune Suppe von Hasen- und anderen Knochen.

Man hackt die Knochen klein und setzt sie mit Salzwasser aufs Feuer. Nach dem Abschäumen würzt man sie mit 1 Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer, Zwiebeln und läßt alles 2 Stunden kochen. Dann seiht man die Brühe. (Das alles kann auch tags zuvor zugerichtet werden.) Man dämpft nun Mehl in Butter braun, gießt die Brühe darüber, kocht sie mit geschnittenen Gelbrüben, Petersilie, Wirsing, Kohlrabi, bis alles weich ist und seiht es nochmals ab. Die Suppe muß sämig sein.

Es werden geröstete Weißbrotschnitten dazugegeben.

58. Krebs-Suppe.

2—3 Duzend Suppenkrebse werden in gesalzenem Wasser, dem man Petersilie und Kümmel beigibt, gargekocht, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde. Die Schweifchen und Scheren werden ausgebrochen, geschält und in die Suppenschüssel gelegt. Die Schale und das übrige von den Krebsen (die Galle muß vorher ausgenommen sein) wird gestoßen und dabei nach und nach 2 Eßlöffel feines Mehl eingestreut. 125 g Butter

läßt man zergehen, dämpft das Gestoßene $\frac{1}{4}$ Stunde darin, gießt das Wasser, worin die Krebse gekocht wurden, daran und kocht alles zusammen noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Endlich gießt man die Suppe über einem Sieb ab, rührt sie mit 3 Eigelb an und richtet sie über die Schweifchen, Scheren und gerösteten Weißbrotschnitten an.

Sehr gut schmecken anstatt Weißbrotschnitten Klößchen von Eierkäs.

39. Weck-Suppe.

Es wird ein etwas trockener Weck in dünne Schnitten geschnitten, diese im Backofen gleichmäßig gebackt, beim Anrichten kochende Fleischbrühe über die gebackten Schnitten gegossen und 1 Eigelb und saurer Rahm darangerührt.

40. Milchbrot-Suppe.

Geriebene, trockene Milchbrote werden mit feingeschnittenen Zwiebeln in Butter gedämpft, bis beides gelb ist, mit Fleischbrühe aufgefüllt und gekocht. Beim Anrichten gebe man Eigelb und Rahm dazu.

41. Schwaben-Suppe I.

Etwas Mehl wird in Butter leicht geröstet, 1 Ei mit kalter Fleischbrühe verrührt und mit diesem das Mehl abgelöscht, dann alles in kochende Fleischbrühe eingerührt.

42. Schwaben-Suppe II.

Zwiebel und Petersilie werden feingewiegt, in Butter nebst ein wenig Mehl gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht, wenn nötig noch Salz darangetan und ein wenig Muskatnuß. Über Weckschnitten, die zuvor mit saurem Rahm angefeuchtet wurden, wird sie angerichtet.