

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

b. Eiersuppen.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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. Gebrühte 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 Porzellanschüssel 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 Seiber 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