

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

c. Suppen mit Gemüseeinlagen.

**urn:nbn:de:bsz:31-57335**

**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 Petersilie, 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 Petersilie 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, Vorbeerblatt 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