

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

d. Suppen von Hülsenfrüchten.

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

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

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 Weißbrotflößchen 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. Ochenschwanz-Suppe.**

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