

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

III. Suppenklöße.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

etwas Zitronenschale und einigen Korinthen durchgekocht. Wenn die Äpfel fast weich sind, wird etwas Griesß und Zucker hineingetan und vollends weichgekocht.

61. Bier-Suppe I.

Man nimmt 1 l Bier und 1 l Wasser und läßt es kochen, gibt Zucker nach Geschmack und ein wenig Salz dazu, rührt 1 Eigelb und einen großen Teelöffel Kartoffelmehl mit etwas kaltem Wasser glatt und gießt das nach und nach bei fortwährendem Rühren in das kochende Bier.

Man rührt die Suppe gut durch, nimmt den Topf schnell vom Feuer und rührt noch kurze Zeit, damit die Suppe nicht gerinnt.

62. Bier-Suppe II.

1 Flasche Bier (dunkles, helles, auch Berliner Weißbier), 2—3 Eßlöffel gestoßener Zucker, 1 Stückchen ganzer Zimt, 1 Stückchen Zitronenschale: das alles wird aufgekocht.

Zuletzt rührt man ein wenig Mehl mit Wasser an und läßt es noch mitkochen. Zimt und Zitrone wird herausgefischt und die Suppe über 1—2 Eigelb angerührt.

III. Suppenklöße.

63. Klöße zu Suppen.

Ein nußgroßes Stückchen Butter wird weißgerührt, dann 1 ganz kleine Zwiebel auf dem Reibeisen gerieben, 1 trockenes Weißbrot, Milchbrot oder Weck, vom Tag zuvor im Backofen noch gedörst, wird gerieben und mit 1 Ei und etwas Salz und einer Prise Muskatnuß gerührt, so daß man von der Masse Klößchen formen kann. Kurz vor dem Essen werden sie in die kochende Fleischbrühe getan und nun so lange gekocht, bis sie oben aufgekommen sind. In diese Suppe kann man außer den Klößen noch geröstete Weißbrotschnitten tun.

64. Suppenklöße aus gebrühtem Teig.

$\frac{1}{4}$ l Milch, 70 g Butter und ein wenig Salz läßt man aufkochen, rührt 150 g Mehl vorsichtig darein, während der Topf auf dem Feuer bleibt und die Masse weiterkocht. Ist alles Mehl glatt eingerührt, so wird der Teig über dem Feuer tüchtig geschlagen, bis er sich von der Pfanne löst, und weggestellt. Ist der Teig etwas abgekühlt, so werden nach und nach 4 Eier darangerührt und noch kurze Zeit mit dem Rührlöffel geschlagen. Mit einem Eßlöffel sticht man runde Klößchen ab und bäckt diese in reichlichem frischem Butterschmalz unter fortgesetztem Rütteln der Backpfanne dunkelgelb und legt sie auf feingeschnittene Schwarzbrot-schnittchen zum Abkühlen. Die Klöße werden in die Suppen-schüssel gelegt und gute Fleischbrühe darübergegossen.

Dies gibt eine große Portion Klöße.

65. Gebackene Suppe.

(Sehr gut.)

125 g Butter wird schaumig gerührt, dazu gibt man 3 Eier und 3 Löffel Weckmehl; nach und nach tut man noch 2 Löffel Mehl, Salz, Schnittlauch und Muskatnuß dazu. In einer mit Butter bestrichenen und mit Weckmehl bestreuten Form bäckt man die Masse im Ofen schön gelb, schneidet sie, wenn sie erkaltet ist, in kleine viereckige Stückchen und legt dieselben in kochende Fleischbrühe. Das ist eine sehr feine Suppe und reicht etwa für 6 Personen.

66. Milchbrotklöße.

3 Stück trockene Milchbrote werden gerieben, 70 g Butter weißgerührt, die geriebenen Milchbrote löffelweise abwechselnd mit 3 ganzen Eiern dazugerührt; Salz und ein wenig Muskatnuß kommt dazu. Die Klöße werden mit einem Eßlöffel in kochende Fleischbrühe getan.

67. Weißbrotklöße.

2 trockene Wasserwecke reibt man auf dem Reibeisen, rührt hierauf 125 g Butter leicht, schlägt 3—4 Eier hinein, nimmt das zerriebene Brot dazu, rührt alles recht schaumig, tut Salz und Muskatnuß dazu und kocht die Klöße in guter Fleischbrühe, bis sie oben aufkommen. Dann wird noch Fleischbrühe dazugegeben und das Ganze so als Suppe aufgetragen.

68. Biskuit-Suppe.

125 g Butter wird schaumig gerührt, 6 Eigelb, Salz, Muskatnuß, 200 g Mehl nach und nach dazugerührt und zuletzt wird der Schnee von den 6 Eiweiß durchgemengt. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene Form getan und hell gebacken. Wenn der Kuchen erkaltet ist, wird er in Stückchen geschnitten und mit guter Fleischbrühe übergossen und sofort zu Tisch gegeben.

69. Grießklöße I.

In 1 l Milch schneidet man 125 g Butter und fügt ein wenig Salz bei. Sobald die Milch kocht, rührt man 350 g Grieß hinein, läßt das so lange kochen, bis es weich und dick ist. Sodann läßt man die Masse in einer Schüssel erkalten. Man rührt nun 3 Eigelb, 3 ganze Eier und den Schnee von den 3 abgetrennten Eiweiß hinzu, legt die Masse in kochendes Salzwasser löffelweise ein und gibt die Klöße beim Anrichten der Suppe bei.

Die Hälfte der Masse gibt schon eine reichliche Anzahl Klöße.

70. Grießklöße II.

Eine schwache Handvoll Grieß wird mit ein wenig Milch angerührt und weichgekocht, dann kaltgestellt, hierauf mit 1 großen Ei und etwas Salz durchgerührt, so daß man

von der Masse Klößchen formen kann. Alsdann werden sie in kochende Fleischbrühe gelegt und gekocht.

71. Griechklöße zu Kirschen-Suppe.

1 Becher Grieß und 1 Becher Milch, etwas Salz und etwas Butter wird zusammen gekocht, bis es sich unter beständigem Rühren vom Topf löst. Nachdem die Masse abgekühlt ist, wird das Gelbe und der Schnee von 1 Ei daruntergemengt, in Klößchen geformt und in die kochende Suppe gegeben. Kochzeit etwa 6 Minuten.

72. Rahmklöße zu Suppen.

1 Eßlöffel Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ l saurem Rahm glattgerührt und 4 Eier, Salz und Muskatnuß dazugegeben und tüchtig gerührt.

Die Masse wird in ein Porzellangefäß gegossen, dieses in einen weiten Topf mit kochendem Wasser gesetzt und dann 1 Stunde gekocht.

Mit einem Eßlöffel werden Klöße herausgestochen und in klarer Fleischbrühe oder dünner, durchgeschlagener Gerstensuppe zu Tisch gegeben.

73. Eierschwämme als Suppeneinlage I.

Man verrührt in einer Tasse 3 Eier mit etwas saurem Rahm, Salz und Muskatnuß, stellt die Tasse in kochendes Wasser, bis die Eier fest sind. Hierauf sticht man mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen aus und legt sie in die Fleischbrühe.

74. Eierschwämme II.

2 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann die Gelbe mit 2 Kaffeelöffeln Mehl und etwas Muskatnuß glattgerührt, zu dem Schnee getan und auf kochende Fleischbrühe laufen lassen. Auf der kühlen Seite des Herdes läßt man die auf die Fleischbrühe aufgegossene Masse aufziehen.

Beim Anrichten schneidet man beliebige Klöße daraus und tut sie in die Fleischbrühe, dazu gebähte Weckschnitten.

75. Eierkäse zu Suppen.

In einen hohen Topf schlägt man mit dem Rührlöffel 4 Eier, nimmt nußgroß Butter, Salz, Muskatblüte und $\frac{3}{8}$ l gute Fleischbrühe oder Milch daran, rührt alles gut durch, bindet den Topf mit Pergamentpapier zu und stellt ihn etwa 1 Stunde lang in heißes Wasser (etwa ins Wasserschiff, worin das Wasser gleichmäßig nahe dem Siedepunkt ist). Man sticht dann von der Masse kleine, möglichst gleiche Stücke aus und gibt diese Klöße in Krebsuppe oder Gerstensuppe.

76. Suppenpastetchen von trocken gewordenem Käse.

100 g geriebener Schweizerkäse, 100 g Butter, etwas Salz und ein klein wenig Cayennepfeffer, 100 g feines Mehl mit 2 Eiern gut durchgerührt, wird in kleine Formen gefüllt und in 15—20 Minuten gebacken.

Reicht für 4—5 Personen.

77. Hirnklöße.

100 g zerlassene Butter ist schaumig zu rühren, dann nimmt man 3 Eigelb, 3 ganze Eier, 6 trockene Brötchen, die man abreibt und einweicht, 1 gekochtes, durch ein Sieb getriebenes Ochsen- oder Kindshirn, Pfeffer, Salz und Muskatnuß, je nach Geschmack. Das alles wird gut ineinandergemengt und Klöße daraus geformt. Sie werden im Salzwasser abgekocht und als Suppenklöße oder aber als Beilage zu eingemachtem Kalbfleisch, Sauerbraten oder Kalbskopf en tortue verwendet. Als Beilage zu Fleisch benutzt, müssen sie größer gemacht werden.

78. Markklöße.

(Vorzüglich.)

Dazu nimmt man 50 g frisches Ochsenmark, 50 g frische Butter und 100 g trockenes geriebenes Weißbrot, 2—3 Eier, etwas gehackte Petersilie, etwas Muskatnuß und etwas Salz.

Das Mark wird kurze Zeit in laues Wasser gelegt, (damit das Blut herauszieht), aber nicht ausgelassen, sondern einfach aus dem Wasser herausgenommen und schaumig gerührt. Das Blut, das man durchs Rühren heraus schafft, wird immer wieder abgesehen. Schließlich wird auch die Butter mitgerührt. Dann gibt man das Gewürz, die Eigelb, das Brot und zuletzt den Schnee der Eiweiß dazu.

Alles muß natürlich gut verrührt sein, ehe der Schnee darunter gemengt wird.

Man formt man kleine Klöße und taucht dabei die Hände in kaltes Wasser. Man macht mit einem Kloß die Probe, ob er in der kochenden Fleischbrühe zusammenhält. Man läßt die Klöße eine starke Viertelstunde kochen und legt sie in andere, weniger fette Fleischbrühe, falls man die fette Fleischbrühe, die sich durchs Kochen der Klöße ergibt, nicht aufstellen mag. Man kann diese fette Brühe erkalten lassen und das Fett abnehmen.

NB. Es ist nicht absolut nötig, daß Schnee geschlagen wird.

IV. Kraftbrühen und Kranken-Suppen.

79. Schnelle Fleischbrühe.

Zu 1 Tasse Fleischbrühe nimmt man 1 Eigelb, rührt es mit einigen Tropfen kalten Wassers an, damit das Ei nicht gerinnt, gießt kochende kräftige Fleischbrühe, oder in Ermangelung solcher, kochendes Wasser mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Fleischertrakt gemischt daran, das etwa fehlende Salz dazu und reibt ein wenig Muskatnuß darauf.