

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der Bibeliskäse

Breisgau Milchzentrale GmbH

[Freiburg i. Br.], [ca. 1930]

Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-63741

Suppen



Käsesuppe. Zutaten: 100 gr. Butter, 200 gr. Mehl, 100 gr. Emmentaler Käse, 250 gr. Quark. — Aus Bad. Markenbutter und Mehl wird eine blaßgelbe Mehlschritze gemacht. Diese wird mit Wasser aufgegossen und mit Emmentaler Käse verrührt, der in der Suppe ca. $\frac{1}{4}$ Stunde mitkochen kann. Die Käsemengen füge man nach persönlichem Geschmack zu. 20 gr. pro Teller können genügen.

Quarksuppenklöße. Zutaten: 20 gr. Butter, Petersilie, 60 gr. Quark, 60 gr. Semmelmehl, 1 Ei. — Die Bad. Markenbutter verrühren und etwas feingeschnittene Petersilie dazu. 60 gr. Quark und ebensoviel Semmelmehl, etwas Salz, 1 Ei hinzu und alles gut untereinander rühren. Dann werden runde Klöße geformt, welche man 5—8 Minuten in der Fleischbrühe kochen läßt.

Buttermilchsuppe. Zutaten: $1\frac{1}{4}$ Ltr. Buttermilch, Salz, 40 gr. Mehl, 2—5 Kartoffeln, fein geschnittenes Schwarzbrot. Zum Verbessern: Rahm und Kümmel. — Die Hälfte der Buttermilch zum Kochen aufstellen, Mehl mit der übrigen Milch zum Teiglein anrühren, unter leichtem Schlagen in die kochende Buttermilch einlaufen lassen, Salzen, Durchkochen. Entweder Kartoffelwürfel mitkochen oder Suppe über Schwarzbrot-Schnitten anrichten.

Buttermilchbrotsuppe. Zutaten: 250 gr. Roggenbrot, 50 gr. Butter oder Speisefett, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Zimt, $\frac{1}{2}$ Ltr. süße Milch, 1 Ltr. Buttermilch, 30 gr. Mondamin, 40 gr. Rosinen, Salz und Zucker nach Geschmack. — Das Brot wird in kleine Würfel geschnitten, mit Bad. Markenbutter hellgelb geröstet, mit etwas Zucker und Zimt vermischt und in $\frac{1}{2}$ Liter Milch eingeweicht. Wenn es aufgequollen ist, rührt man es glatt oder streicht es durch den Sieb. Die Rosinen werden gewaschen und mit wenig Wasser bei mäßiger Hitze zum Quellen gebracht. Die Buttermilch verquirlt man mit dem Mondamin, verrührt es glatt mit dem Brotbrei und läßt das Ganze unter Rühren gut durchkochen. Dann gibt man die aufgequollenen Rosinen dazu und schmeckt mit Salz und Zucker ab.

Dillsuppe. 1 Ltr. Buttermilch wird abgekocht, während man in einem Töpfchen 2 Eidotter, etwas Butter, 2 Löffel Mehl und etwas Milch gut verrührt und dann vorsichtig mit heißer Buttermilch verdünnt. Dann wird das Gemisch unter fortwährendem Rühren eingekocht. Hierauf gibt man eine Handvoll kleingeschnittenen jungen Dill hinein, etwas Salz und Essig nach Geschmack und läßt alles leicht aufkochen. Sehr gut sind feine Mehlklößchen hineingekocht. Man kann auch geröstete Brotwürfel dazugeben.