

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die praktische Reform-Küche**

**Mauterer, Carl**

**Karlsruhe, 1910**

14. Süße Salate und Suppen für 4 Personen.

**urn:nbn:de:bsz:31-57184**

217.

**Erdbeer-Rahm.**400 Gr. Erdbeeren,  $\frac{1}{2}$  Ltr. Schlagrahm, 125 Gr. Staubzucker.

Die Erdbeeren werden gewaschen, in Scheiben geschnitten, mit dem Zucker und Schlagrahm leicht vermengt und gleich zu Tisch gegeben.

218.

**Himbeer-Rahm.**400 Gr. Himbeeren,  $\frac{1}{2}$  Ltr. Schlagrahm, 150 Gr. Staubzucker.

Die sauber ausgelesenen Himbeeren werden mit Zucker und Rahm leicht vermengt und sofort zu Tisch gebracht.

219.

**Rhabarber-Rahm.**

Die gewaschenen Rhabarberstiele schneide man in feine Scheibchen, mische dem Zucker nach Geschmack dazu und lasse auf der warmen Herdplatte einige Zeit stehen. Wenn er langsam anfängt zu kochen, ist er auch sogleich weich. Es ist nicht nötig, daß man die Stiele schält, denn es wird alles weich und brauchbar. Wenn erkaltet, mische man den Schlagrahm leicht darunter und bringe das Gericht sogleich zu Tisch.

**Süße Salate und Suppen für 4 Personen.**

220.

**Orangen-Salat.**

250 Gr. geschälte Orangen, 250 Gr. geschälte Äpfel, 100 Gr. halb Honig, halb Zucker,  $\frac{2}{10}$  Ltr. alkoholfreien Wein, 5 Gr. Kartoffelmehl,  $\frac{1}{2}$  Zitronensaft, 50 Gr. geröstete, feingeriebene Haselnüsse.

Die Äpfel und Orangen werden in Scheiben geschnitten und eingezuckert, Kartoffelmehl wird mit dem Wein angemacht und heiß werden lassen, bis es dick wird. Man löse den Honig in der warmen Brühe auf, wenn erkaltet, bringe man die Flüssigkeit der Orangen und Äpfel, die Haselnüsse und den Zitronensaft darunter. Die Früchte werden auf die Platte geordnet und die Sauce darüber gegossen.

Es lassen sich auf diese Art folgende Salate herstellen:

a) Melonen, Bananen und Äpfel; b) Tomaten, Äpfel und Melonen; c) Gurken, Äpfel und Melonen; d) Mandarinen und Äpfel.



## 221.

## Heidelbeer-Suppe, kalt.

750 Gr. Heidelbeeren, 250 Gr. Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Str. Milch oder halb Wasser, 50 Gr. Butter, 2 Milchbrote.

Die Milchbrote werden in kleine Würfel geschnitten, mit der Butter gelb gebraten und in die Suppenschüssel gebracht. Zucker und Heidelbeeren darüber gestreut und die Milch kalt dazu gegossen.

## 222.

## Heidelbeer-Suppe, warm.

750 Gr. Heidelbeeren, 250 Gr. Zucker, 1 Str. Wasser,  $\frac{1}{2}$  Str. alkoholfreien Rotwein, 2 bis 3 Milchbrote, 50 Gr. Pflanzenbutter.

Die Heidelbeeren werden mit dem Wasser aufgekocht, nun wird der Zucker und dann der Wein kalt daran gegossen. Die in Würfel geschnittenen Milchbrote werden in Butter geröstet und darüber gestreut.

## 223.

## Johannisbeer-Suppe, kalt.

700 Gr. abgezapfte Beeren, 250 Gr. Zucker, 2 Milchbrote, 50 Gr. Pflanzenbutter,  $1\frac{1}{2}$  Str. Milch oder halb Wasser.

Die Milchbrote werden in kleine Würfel geschnitten und in Butter angebraten. Johannisbeeren, Zucker und Milch werden in die Schüssel gebracht und die Würfel darüber gestreut. Die Milch muß zu diesen Suppen frisch sein, sonst wird sie zusammenfallen.

## 224.

## Johannisbeer-Suppe, warm.

700 Gr. Johannisbeeren, 250 Gr. Zucker, 2 bis 3 Milchbrote, 50 Gr. Pflanzenbutter, 1 Orangensaft, 1 Str. Wasser,  $\frac{1}{2}$  Str. alkoholfreier Rotwein.

Die Beeren werden mit Zucker und Wasser gekocht, der Orangensaft und Wein kalt daran gegeben und die in Butter gerösteten Milchbrote darüber gestreut.

## 225.

## Aprikosen-Suppe, kalt.

750 Gr. ausgesteinte Früchte, 150 Gr. Zucker, 2 Milchbrote, 50 Gr. Pflanzenbutter,  $1\frac{1}{2}$  Str. Milch oder halb Wasser.

Die gut reifen Früchte werden in Schnitzchen geschnitten, mit Zucker und Milch angerührt. Die in kleine Würfel geschnittenen Milchbrote werden in Butter angebraten und darüber gegeben.

226.

**Aprikosen-Suppe, warm.**

750 Gr. ausgeteinte Aprikosen, 1 Ltr. Wasser,  $\frac{1}{2}$  Ltr. alkoholfreier Wein, 150 Gr. Zucker, 50 Gr. Pflanzenbutter, 1 Orangensaft, 2 Milchbrote.

Aprikosen in Schnitzchen geschnitten, werden mit Zucker und Wasser aufgekocht. Der Orangensaft und kalte Wein dazu gebracht und die in Würfel geschnittenen und in Butter gerösteten Milchbrote darüber gegeben.

227.

**Pfirsich-Suppe, kalt.**

Gleiche Behandlung wie Nr. 225.

228.

**Pfirsich-Suppe, warm.**

Gleiche Behandlung wie Nr. 226.

229.

**Rhabarber-Suppe.**

750 Gr. Rhabarberstengel, 220 Gr. Zucker, 1 Ltr. Wasser,  $\frac{1}{2}$  Ltr. alkoholfreier Weißwein, 1 Orangensaft, 50 Gr. Pflanzenbutter, 2 Milchbrote.

Die Rhabarberstiele behandelt wie in Nr. 219, werden mit dem Wasser weich gekocht. Orangensaft und Wein wird kalt daran gegossen und die in Würfel geschnittenen Milchbrote, welche in Butter geröstet sind, darüber gestreut.

230.

**Apfel-Suppe.**

Wird wie Rhabarber-Suppe zubereitet.

231.

**Birnen-Suppe.**

Zubereitung wie Nr. 229.

232.

**Erdbeer-Suppe, kalt.**

800 Gr. Erdbeeren,  $1\frac{4}{10}$  Ltr. Milch oder halb Wasser, 2 Milchbrote, 50 Gr. Pflanzenbutter.

Die Erdbeeren werden gewaschen, in Scheiben geschnitten, mit Zucker und Milch angemacht. Die in Würfel geschnittenen Milchbrote werden in Butter geröstet und darüber gestreut.



233.

**Erdbeer-Suppe, warm.**

800 Gr. Erdbeeren,  $\frac{3}{4}$  Ltr. Wasser,  $\frac{1}{2}$  Ltr. alkoholfreier Weißwein, 1 Zitronensaft, 150 Gr. Zucker, 50 Gr. Pflanzenbutter, 2 bis 3 Milchbrote.

Die gewaschenen Erdbeeren werden in Wasser und Zucker heiß gemacht, der Wein und Zitronensaft kalt daran geschüttet und die in Würfel geschnittenen und in Butter gelb gebratenen Milchbrote darüber gestreut.

234.

**Zwetschgen-Suppe**

oder andere Obst-Suppen können ungefähr auf dieselbe Weise zubereitet werden.

**Gekochte Früchte für 4 Personen.**

Kalt oder warm genossen.

235.

**Apfel.**

1 Kgr. Apfel, 150 bis 200 Gr. Zucker, je nach Süßigkeit der Apfel,  $\frac{1}{2}$  Ltr. Wasser.

Die Äpfel werden geschält, in Schnitze geschnitten und mit dem Wasser weich gedämpft. Waren dieselben wässerig, so nehme man 10 Gr. Kartoffelmehl, rühre es mit  $\frac{1}{10}$  Ltr. alkoholfreiem Wein oder auch Wasser an, gebe es unter beständigem Rühren zu den Äpfeln und lasse einmal aufkochen.

236.

**Apfel, geschmort.**

1 Kgr. Apfel, 80 Gr. Pflanzenbutter,  $\frac{2}{10}$  Ltr. Wasser oder alkoholfreier Wein, 150 bis 200 Gr. Zucker.

Die Äpfel werden geschält, von den Kernhäusern befreit, in Schnitze geschnitten und mit Zucker, Butter und Wein oder Wasser in der Backröhre  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden geschmort.

237.

**Birnen.**

1 Kgr. Birnen, 150 Gr. Zucker,  $\frac{1}{2}$  Ltr. Wasser, 10 Gr. Kartoffelmehl, 1 Zitronensaft.