

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-56421

in handbreite Stücke geschnitten und in 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frischer, zergangener Butter, dicht nebeneinander gelegt und mit Mehl bestreut, auf beiden Seiten gelbbraun geröstet. Petersilienwurzel, Sellerie, gelbe Rüben und Zwiebeln, von jedem eine kleine Handvoll, werden in feine Scheiben zerschnitten, in frischer Butter geröstet, und mit den Fischen, $4\frac{1}{2}$ Liter (3 Maß) Wasser, aller Sorten Gewürz und wenig Salz eine Stunde gekocht, und durch eine Serviette gut ausgebrückt.

Fleischbrühe gut zu erhalten. Um Fleischbrühe, die im Sommer leicht unbrauchbar wird, frisch zu erhalten, kocht man sie Morgens und Abends, und da sie dadurch abnimmt, darf sie anfangs nur wenig gesalzen werden.

Suppen.

1. Fasten-Suppen. Man nimmt zu $4\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Suppe folgende Kräuter: Spinat, Sauerampfer, Lattich, Endivien, Lauchzwiebeln, grüne Erbsen, Petersilienkraut und alles, was von feinen Gemüsen da ist; man reinigt von jedem eine kleine Handvoll, hackt es klein, Blumenkohl oder Wurzeln werden in Streifen geschnitten, röstet alles in frischer Butter, füllt es mit Erbsenbrühe oder Fisch-Coulis auf, läßt es eine halbe Stunde kochen, kocht es noch mit gehähtem Weißbrod auf, und rührt es mit 2 Eigelb und Muskatnuß ab.

Anstatt grüner nimmt man auch durre Erbsen, die gut gewaschen, mit einer Handvoll Sellerie, Lauch, Salz und einigen Zwiebeln, alles klein zerschnitten, gekocht werden, bis sie plazen; man läßt sie durch eine Serviette laufen und füllt damit die Suppe auf; anstatt Weißbrod werden auch gebackene Erbsen dazu gethan.

2. Gebadene Erbsen für Suppen. Man rührt 3 Kochlöffel voll Mehl und ein wenig Salz mit warmer Milch dick an, schlägt 3 Eier dazu, verarbeitet den Teig gut, macht Butter in einem weiten Schaumlöffel heiß, läßt von dem Teig darin gelb werden, überschüttet dies in der Suppenschüssel mit kochender Brühe, die mit 2 Eigelb abgerührt ist, und giebt sie gleich zu Tisch, weil die Erbsen sonst zu weich werden. — Sie sind auch in Fleischbrühe mit Eigelb gut.

3. Suppe mit Kartoffellöfen. 4 oder 6 Kartoffeln, je nach ihrer Größe, werden in wenig Wasser gekocht, geschält, und, wenn sie kalt sind, gerieben. Man läßt 62 Gr. (4 Loth) frische Butter zergehen, aber nicht heiß werden, rührt darin, bis sie kalt ist, und schlägt 2 Eier und 2 Eigelb darein. 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.). Milchbrod wird in warmer Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit den geriebenen Kartoffeln in die Butter gerührt, nebst 3 Eßlöffel voll süßem Rahm, ein wenig Muskatnuß, fein geschnittene Petersilie und Salz. Ist alles gut verrührt, so macht man Klöße, legt sie in kochende Fleischbrühe, läßt sie aufkochen, und rührt die Suppe mit 2 Eigelb ab.

4. Eine zerfahrene Suppe. Für 6 Personen werden 2 Kochlöffel voll Mehl, Muskatnuß und Salz mit ein wenig Milch angerührt, 2 Eier dazu gethan und wohl verarbeitet. Hierauf läßt man den Teig in einem Schaumlöffel langsam in kochende Fleischbrühe laufen und ein paarmal aufkochen. Die Suppe wird mit 1 Eigelb abgerührt, und ein bißchen Schnittlauch dazu gethan.

Statt Fleischbrühe kann auch Wasser, ein Stückchen süße Butter nebst Salz dazu gebraucht werden.

5. Weiße Eiergerste. Zu $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Suppe werden 2 Hände voll hartes Weißbrod so fein als möglich gerieben, mit 2 Eiern, 2 Eigelb, Salz und Muskatnuß vermischt, mit warmer Fleischbrühe verrührt, zusammen auf starkes Feuer gethan, darin gerührt, bis sie kocht, dann gleich vom Feuer genommen, etwas kalte Fleischbrühe dazu gegossen und auf den Tisch gegeben.

Mit Wasser gekocht, wie Nr. 4.

6. Zwiebeln-Suppe. Zu $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Suppe werden 3 oder 4 große Zwiebeln geschält, in feine Scheiben geschnitten, in heißer Butter gelbbraun geröstet, in einen Schaumlöffel geschüttet, damit alles Fett davonkommt, und in kochendes Wasser oder Fleischbrühe mit Salz und Petersilienkraut gelegt. Hat dies $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, so thut man in Würfel geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrod dazu, läßt es aufkochen und richtet die Suppe an.

7. Eine weiße Mehl-Suppe. Für 6 Personen wird 1 Kochlöffel voll Mehl in Butter geröstet, bis es anfängt gelb zu werden, mit Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt, 1—2 Minuten gekocht und mit Eigelb und Muskatnuß abgerührt.

8. Suppe von Morcheln. Eine Handvoll Morcheln wird in warmem Wasser so lange gewaschen, bis letzteres nicht mehr schwarz ist, hierauf in kleine Würfel zerschnitten, halb weich gekocht und durch ein Sieb geschüttet. Feingeschnittene Petersilie und die gut ausgebrückten Morcheln werden mit einer Handvoll geriebenem, in Butter geröstetem Brod verrührt, $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und mit 3 Eigelb und Muskatnuß abgerührt. Etwas gebähtes und kurz mitgekochtes Weißbrod macht die Suppe dicker.

9. Reis-Suppe mit Kräutern. 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Reis wird einige Male in kaltem Wasser gewaschen und mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt; man läßt ihn einmal aufkochen, gießt ihn in ein Sieb und so viel frisches Wasser darüber, bis sich aller Schleim davon gelöst hat; alsdann wird der Reis mit 3 Liter (2 Maß) Fleischbrühe, die sehr wenig gesalzen ist, auf's Feuer gethan. In frischer Butter werden nun 1 Selleriekopf, eine Handvoll der besten Herzblätter von gelbem Kohl, drei junge Petersilienwurzeln und Kraut, eine Endivienstaude oder Lattich und ein Lauch, alles fein geschnitten und gewaschen, verdampft und mit Fleischbrühe gekocht, bis sie weich sind. Hat der Reis eine Stunde gekocht, so wird er mit den Kräutern vermischt und angerichtet.

10. Eine Fasten-Suppe mit Reis. 350 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Reis werden behandelt wie der vorhergehende; anstatt der Fleischbrühe nimmt man Erbsen- oder Fischbrühe und ein wenig Gewürz.

11. Fröschen-Suppe. 50 Fröschenschkel werden, wenn sie gewaschen sind, abgekocht und gestoßen, bis die Beine zerstoßen sind, nebst 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) in Milch eingeweichtem und gut ausgedrücktem Milchbrod. Das Gestoßene wird in frischer Butter geröstet, bis diese schäumt, und mit Fleischbrühe oder Wasser, Salz und Petersilie $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, dann durch eine Serviette geschüttet, gut ausgedrückt, wieder gekocht und über gebähten Brodschnitten angerichtet.

12. Suppe von Gries mit Eiern. 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Gries werden mit 2 Eigelb trocken verrieben, und in $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) kochende, mit 31 Gr. (2 Loth) frischer Butter vermengte Fleischbrühe gestreut. Unter beständigem Rühren muß die Brühe mit etwas Petersilienkraut eine Viertelstunde kochen.

13. Simonille. Wie Nr. 12.

14. Kartoffel-Suppe. Zu $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Suppe werden 6 bis 8 Kartoffeln in Würfel geschnitten, mit einer klein zerschnittenen Zwiebel in heißer Butter gelb geröstet, auf einen Schaumlöffel geschüttet, daß alles Fett abläuft, und mit $2\frac{1}{4}$ Liter ($1\frac{1}{2}$ Maß) Fleischbrühe, Erbsenbrühe oder Wasser, feingeschnittenem Lauch und etwas Salz eine halbe Stunde gekocht. Nun wird eine Handvoll in Würfel geschnittenes, geröstetes Weißbrod dazu gethan und ein wenig mitgekocht.

15. Mandeln-Suppe mit Milch. 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) süße Mandeln werden in Wasser einmal aufgekocht, geschält, mit ein wenig Wasser fein gestoßen und mit $\frac{3}{4}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Maß) Milch verrührt. 62 Gr. (4 Loth) Zucker, 31 Gr. (2 Loth) frische Butter und ein Stückchen Zimmt werden einmal aufgekocht, wohl zugedeckt, eine Viertelstunde auf warme Asche gestellt, zweimal durch eine Serviette gedrückt, damit alles Schleimige aus den Mandeln

kommt, noch einmal aufgekocht, und mit einigen Schnitten gebähten Weiß- oder Milchbrods vermischt. Man verrührt 3 Eigelb mit ein wenig kalter Milch, rührt die Suppe in die Eier und thut nach Belieben Zucker dazu.

16. Reis-Suppe mit Milch. 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Reis wird gereinigt, wie Nr. 9, mit $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Milch, einem Stück Zimmt, 31 Gr. (2 Loth) frischer Butter und nach Belieben Zucker weich gekocht, mit 4 in wenig kalter Milch verrührten Eigelb vermischt, und über gebähtem Weißbrod angerichtet. Anstatt Brod kann man Biscuits oder Makronen nehmen.

Noch besser ist die Suppe mit gedörtem Reis, den man so zubereitet: Man legt auf ein Blech weißes Papier, thut den Reis ganz dünn auseinander darauf, läßt ihn im warmen Backofen hart werden, dann wird er fein gestoßen, durch ein feines Sieb passirt und mit 31 Gr. (2 Loth) Butter und der Milch verrührt.

Dieses Reismehl ist auch für Kinder-Brei zu brauchen.

17. Suppe von Milch. Man kocht $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) süße Milch auf, bindet ein Stück Zimmt und die halbe Schale einer Citrone zusammen, läßt dies mit 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker eine Viertelstunde langsam kochen, röstet in dünne Scheiben geschnittenes Weiß- oder Milchbrod, legt sie in die Suppe, und rührt 4 Eigelb in kalter Milch dazu.

18. Wein-Suppe von Schwarzbrod. 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) geriebenes Schwarzbrod wird in Butter gelbbraun geröstet, und mit $\frac{3}{4}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Maß) Wein, Zucker, ein Stück Zimmt und Citronenschale etwas gekocht. Vor dem Anrichten nimmt man Zimmt und Citronenschale heraus.

19. Eine Aepfel-Suppe. 10 Aepfel, die wohl verkochen, werden geschält und fein zerschnitten, mit 3 Viertel-liter ($\frac{1}{2}$ Maß) Wasser, einem Stück Zimmt, der halben Schale von einer Citrone gekocht, bis sie so weich sind, daß man sie zerdrücken kann, durch ein Tuch gedrückt, mit $\frac{3}{4}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Maß) Wein, nach Belieben Zucker, einige Male aufgekocht, mit in Würfel geschnittenem geröstetem Weißbrod vermischt und mit 4 Eigelb abgerührt.

20. Suppe von Kirſchen. Für 6 Perſonen zerſtößt man $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) gedörrte oder 1 Kilog. (2 Pfd.) friſche Kirſchen ganz klein, verkocht ſie mit $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Waſſer, Citronenſchale, einem Stück Zimmt und einigen kleinen Stückchen Milchbrod, drückt ſie durch ein Tuch und kocht ſie mit $\frac{3}{4}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Maß) Wein, Zucker und in Würfel geſchnittenem, im warmen Backofen hart getrocknetem Weißbrod.

21. Suppe von Hagenbutten. Man nimmt zu $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Suppe 2 Deciliter ($\frac{1}{2}$ Schoppen) ausgekernte und wohl getrocknete Hagebutten, und bereitet ſie wie Nr. 20.

22. Eine Suppe von Citronen. Zu $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Suppe reibt man die gelbe Schale zweier Citronen ganz fein auf 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker ab, ſetzt es mit einem guten Stück Zimmt und $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Waſſer auf's Feuer und läßt es wohl zugedeckt einigemal aufkochen. Man drückt den Saft von 3 Citronen aus, nimmt 1 oder 2 Gläſer voll Arack, je nachdem man es liebt, ſchlägt 8 Eigelb dazu, läßt es wohl verrührt durch ein Haarſieb laufen, und vor dem Anrichten rührt man den Arack, die Eier und Citronenſaft in das Zuckerwaſſer, läßt es unter beſtändigem Rühren einige Minuten anziehen und richtet die Suppe über in kleine Würfel geſchnittenes Biſquit an. Je nachdem man die Säure liebt, kann man den Citronenſaft nach Belieben vermehren oder vermindern.

23. Melonen-Suppe. Man ſchneidet von einer dick geſchälten Melone das Zarte in Würfel, drückt von einer Citrone den Saft dazu, ſtreut eine Handvoll Zucker darüber und läßt es zugedeckt auf ſchwachem Kohlenfeuer weich werden. Eine Hälfte wird in die Suppenſchüſſel gethan, die andere mit abgeriebener Citronenſchale und einer Flaſche Wein durch ein Haarſieb gedrückt, einmal aufgeköcht, mit 2 Eigelb vermiſcht und über gebähtem Weißbrod angerichtet.

24. Warmer Wein. Man nimmt auf eine Flaſche rothen Wein 8 Gr. ($\frac{1}{2}$ Loth) Zimmt, ſechs Nägelein und eine Priße Muſkatnuß; das Gewürz wird zerſtoßen, der

Zimmet in kleine Stücke gebrochen. 31 Gr. (2 Loth) gestoßener Zucker werden mit wenig Wasser gelb geröstet, dann mit dem Wein, Gewürz und 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker aufgefüllt; nun deckt man es zu, stellt es gegen das Feuer, bis es heiß wird ohne zu kochen, läßt es eine Viertelstunde stehen, gießt den Wein durch ein Haarsieb und giebt ihn gleich zu Tisch mit auf dem Rost gebähtem, in längliche Stücke geschnittenem Weiß- oder Milchbrod.

25. Eine andere Art warmer Wein. 2 Gr. ($\frac{1}{2}$ Quentlein) Zimmet, nach Belieben Zucker, eine Flasche Wein und eine halbe geriebene Muskatnuß werden kochend in 4 Eigelb, die mit kaltem Wein verrührt worden, unter beständigem Rühren gegossen; man läßt es durch ein Haarsieb laufen, und giebt es mit gebähtem Brod gleich zu Tisch.

26. Chaudé. Man setzt süßen Rahm und Wein zu gleichen Theilen, eine auf Zucker abgeriebene Citronenschale, ein Stück Zimmet, nach Belieben Zucker in einen hohen Topf auf schwaches Kohlenfeuer und schlägt es mit einem Reiskbesen, bis es heiß ist und schäumt. Man nimmt alsdann den Zimmet heraus, füllt die Tassen und giebt sie schnell zu Tisch.

27. Chaudé von Champagner. Man reibt eine Citrone auf 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker ab, schabt das Gelbe davon, stößt den Zucker und thut ihn sammt dem Abgeschabten in einen hohen Topf, schlägt 10 Eigelb dazu und den Saft von 2 Citronen. Wenn dies eine Viertelstunde gerührt ist, wird es mit einer Flasche Champagner auf schwaches Kohlenfeuer gesetzt und mit einem Reiskbesen geschlagen, bis es kochen will und dick wird, dann in Tassen gefüllt und auf den Tisch gegeben.

28. Kalte Schale von Erdbeeren. Man streut über einen Teller voll Walderdbeeren 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) gestoßenen Zucker und läßt sie eine Stunde stehen, kocht eine Flasche Wein mit 2 Gr. ($\frac{1}{2}$ Quentlein) gestoßenem Zimmet, rührt die Erdbeeren herein und setzt sie in einer Schüssel in kaltes Wasser. Man giebt es recht kalt mit Milchbrod oder Zwieback zu Tisch.

29. Kalte Schale von Kirschchen. Man kernt 1 Kilog. (2 Pfd.) saure Kirschchen aus und kocht sie mit 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker, 8 Gr. ($\frac{1}{2}$ Loth) gestoßenem Zimmt, einer Citronenschale auf Zucker abgerieben und einer Flasche Wein langsam, bis sie weich sind. Noch feiner ist, die Kerne mit Wasser fein zu stoßen, durch eine Serviette zu winden und mit den Kirschchen zu vereinigen. Man läßt sie kalt werden, und richtet sie über Zwieback oder gebähtem Brod an.

30. Kalte Schale von Pfirsichen. Man schält 10 Pfirsiche, die reif, aber nicht mürbe sind, nimmt den Kern heraus und thut sie mit 4 Deciliter (1 Schoppen) Wein, 186 Gr. (12 Loth) Zucker und einem Stück Zimmt, nebst einer fein abgeschälten Citronenschale auf's Feuer; sind die Pfirsiche in einigen Minuten langsam weich geworden, so legt man sie in eine Schüssel, kocht das Uebrige mit 4 Decil. (1 Schoppen) Wein und 1 Glas Wasser auf, läßt es durch ein Haarsieb über die Pfirsiche laufen, thut Zwieback oder Brod dazu, und giebt es kalt zu Tisch.

31. Kalte Schale von Wein. Man reibt auf einem Stück Zucker eine Citrone ab, läßt es mit einem Glas voll Wasser, einer Flasche rothem Wein und 2 Gr. ($\frac{1}{2}$ Quentl.) fein gestoßenem Zimmt einigemal aufkochen, und gießt den kalt gewordenen Wein über gebähtes Weißbrod.

G e m ü s e .

1. Linsen mit Rebhühnern. Man kocht die gereinigten Linsen in lauem Wasser eine halbe Stunde, und läßt sie, nachdem das Wasser abgeschüttet ist, mit Salz, einigen Petersilienwurzeln, Lauch, Sellerie, Speck, einem Kochlöffel in Butter geröstetem Mehl und zwei fein geschnittenen Zwiebeln weich werden.