Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

2. Abteilung. Fleischbrühsuppen. Bouillon, Consommés, Potages.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

2. Abteilung.

Fleischbrühsuppen. Bouillon, Consommés, Potages.

137. Angebrühte Brotsuppe. Potage au pain grillé. Für 6 Personen werden von 1 eintägigen 5 Cts.-Wecken 20 Schnitten gemacht, nach Nr. 13 gebäht, samt Schnittlauch Nr. 1 mit 1½ bis 2 Liter Fleischbrühe, wozu man auch etwas Jus nehmen kann, angebrüht und einige Minuten stehen gelassen. Man rechnet auf eine Person 3—6 gebähte Schnitten.

138. Potage à la minute. Bouillon à la minute Nr. 130 wird über gebähtes Brot Nr. 13 und Grünes angerichtet.

139. Brosamensuppe. Potage à la chapelure. Zu 1½ bis 2 Liter fertiger Suppe für 6 Personen rühre man in 2½ Liter kochende Fleischbrühe eine kleine Tasse Chapelure Nr. 14, lasse sie eine Viertelstunde zugedeckt kochen und richte sie über Grünes Nr. 1 an, oder legiere sie nach Belieben mit Eigelb nach Nr. 3.*)

140. Gerstensuppe. Potage à l'orge. Für 6 Personen werden 70—80 Gr. Gerste erlesen, in einem Löffel heißer Butter oder Fett leicht angeröstet und mit 3—3½ Liter kochender Fleisch- oder Knochenbrühe abgelöscht. Nun wird eine kleinere Sellerie-wurzel in ganz kleine Würfelchen geschnitten und in die Suppe gegeben, die eine gute Stunde kochen soll, über gehackte Petersilie angerichtet und nach Belieben mit einem Eigelb*) legiert.

141. Maissuppe. Potage au maïs. Für 6 Personen werden 70—80 Gr. Mais mit einer Tasse kalter Milch angerührt und etwa 1 Stunde ruhen gelassen. Dann wird er in 3—3½ Liter siedende Fleisch- oder Knochenbrühe gegeben, 1 Stunde auf schwachem Feuer gekocht und über gehacktes Grünes angerichtet.

142. Reismehlsuppe. Potage à la crême de riz. Für 6 Personen werden 2 schwache Eßlöffel Reismehl mit wenig Milch angerührt, 1—2 Eier beigefügt, das Teiglein noch tüchtig geklopft, in 2—2½ Liter kochende Fleischbrühe gegeben, noch 5 Minuten gekocht und über gehacktes Grünes angerichtet.

143. Katoffelmehlsuppe mit Käse. Potage au fécule et au fromage. Für 6 Personen werden 1—2 gehäufte Eßlöffel Kartoffelmehl mit 1—2 gut verklopften Eiern und 1—2 Löffeln

*) Anstatt Eigelb kann auch ein gutverklopftes ganzes Ei verwendet werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

geriebenem Käse und einigen Löffeln Rahm oder Milch vermengt in 2 bis 2½ Liter siedende Fleisch- oder Knochenbrühe gegeben, 5 Minuten kochen gelassen und angerichtet.

144. Eierkässuppe. Consommé aux œufs. 3 Eier werden mit einer Prise Salz und etwas Muskatnuß recht gut verklopft und mit einer kleinen Tasse Fleischbrühe oder Milch vermischt. Nun wird die Masse in ein kleines tiefes Förmchen gegossen, welches in kochendes Wasser gestellt wird, bis die Eier gestockt sind (am Besten in den heißen Bratofen). Dann werden mit einem Kaffeelöffel Klößchen abgestochen, welche mit kräftiger, klarer Fleischbrühe übergossen werden; oder die Masse wird auf ein Tranchierbrett umgestürzt und in gleichmäßige kleine Vierecke geschnitten.

145. Riebelnsuppe. Potage aux pâtes de nouilles. Für 6 Personen werden 70 Gr. Riebeln Nr. 9 in 2 bis 2½ Liter kochende Fleischbrühe gerührt und ¼ Stunde zugedeckt gekocht, über Grünes und Muskatnuß, sowie nach Belieben über Jus angerichtet.

Andere Art. 70 Gr. Riebeln werden in 20—30 Gr. süßer Butter weiß geröstet. Wenn sie anfangen wollen sich zu färben, werden sie mit 3 Deciliter Fleischbrühe unter beständigem Rühren langsam abgelöscht, dann noch 1½—2 Liter Fleischbrühe dazu gegossen und darin gerührt, bis es kocht. Die Suppe soll eine Viertelstunde zugedeckt kochen.

146. Eiergerstensuppe. Potages aux pâtes de nouilles. Gleiche Zubereitung wie bei Nr. 145, nur daß Eiergerste Nr. 10 anstatt Riebeln verwendet wird.

147. Nudelnsuppe. Potage aux vermicelles. Gleiche Zubereitung wie bei Nr. 145, nur daß anstatt Riebeln Suppennudeln Nr. 11 verwendet werden. Die Suppennudeln können auch besonders im heißen Wasser gekocht und erst nachher der Suppe beigefügt werden.

148. Pâtes d'Italie-Suppen. Potage aux pâtes d'Italie. Gleiche Zubereitung wie bei Nr. 145, nur daß Sternli, Buchstaben ꝛc. verwendet werden.

Nach Belieben kann der Suppe geriebener Parmesaner oder gewöhnlicher harter Käse beigemischt oder dazu serviert werden.

148a. Leguminosen Maggisuppe. Auf Anregung der schweizerischen gemeinnützigen Gesellschaft wurde in wohlwollender Absicht in Kempthal, Kt. Zürich, eine Mühle errichtet, um die sehr nahrhaften, viel Eiweiß enthaltenden Hülsenfrüchte zu mahlen. Sie

werden dadurch leichter verdaulich und ist die Kochzeit eine viel kürzere.

Für 6 Personen 5—6 Löffel, oder 70—80 Gr. Das Mehl wird etwa 1 Stunde vor dem Gebrauch mit 1 Tasse lauem Wasser angerührt, in 2—2½ Liter durchpassierte Knochenbrühe gegeben und 30 bis 40 Minuten gekocht. Kurz vor dem Anrichten wird 1 Tasse Milch oder einige Löffel Rahm beigefügt und die Suppe über gehacktes Grünes und geröstete Brotwürfelchen angerichtet.

149. Griessuppe. Potage à la semoule. Für 6 Personen werden 60—80 Gr. Gries in 2—2½ Liter kochende Fleischbrühe eingerührt und zwar aus ziemlicher Höhe, damit es keine Knollen gibt und zugedeckt 20—30 Minuten langsam gekocht. Sie wird über 1—2 verklopfte Eigelb oder über einige Löffel Rahm angerichtet.

149a. Feine Griessuppe. Potage Rossoli. Für 6 Personen werden 60—80 Gr. Gries mit einem Eigelb gut vermengt. Nun wird die Masse auf ein reines Blech oder auf eine Emailplatte gegeben und etwa ¼—½ Stunde in den warmen Zwischenofen gestellt, bis das Eigelb eingetrocknet ist und der Gries zwischen den Fingern zerrieben werden kann, worauf er durch ein grobes Sieb in 2 Liter siedende Fleischbrühe geschüttet, ¼ Stunde gekocht und über feingehacktes Grünes angerichtet wird.

150. Sagosuppe. Potage au sagou. Für 6 Personen werden 70—80 Gr. echter brauner Sago in 2—2½ Liter siedende Fleischbrühe gerührt und eine Viertelstunde zugedeckt gekocht. Will man sie eine halbe Stunde kochen, so schütte man zu obiger, richtig gesalzener Fleischbrühe, 3 Deziliter Wasser, weil die Suppe durch Einkochen zu stark gesalzen würde. Soll die Suppe weiß sein, so werden einige Löffel Rahm beigegeben.

150a. Grünkernmehlsuppe. Für 6 Personen 5—6 Eßlöffel, 80 bis 100 Gr. Das Mehl wird mit einer Tasse lauem Wasser angerührt, in 2—2½ Liter siedende Fleischbrühe gegeben, 20—30 Minuten kochen gelassen, über Schnittlauch und nach Belieben über geröstete Brotwürfel angerichtet.

151. Reis-Julienne. Potage julienne au riz. Für 6 Personen werden 70—80 Gr. gebrochene Reis-Julienne in 2½—3 Liter kochende Fleischbrühe gerührt und 25—30 Minuten langsam zugedeckt kochen gelassen. Jus kann beigefügt werden.

152. Tapioka. Potage Tapioca. Für 6 Personen werden 70—80 Gr. Tapioka in 2½—3 Liter Fleischbrühe gerührt

und eine halbe Stunde kochen gelassen. Nach Belieben kann Jus beigefügt werden.

153. Klare Reissuppe. Potage clair au riz. Für 6 Personen werden 80—100 Gr. erlesener Gemüsereis (nicht Mailänder) in 2½—3 Liter kochende Fleischbrühe gegeben und zugedeckt weichgekocht, was etwa 30—40 Minuten Zeit erfordert.

Beim Kochen darf der Reis nicht gerührt werden, weil er sonst bricht, da er in ganzen Körnern in der Suppe sein soll.

153a. Gerstenmehlsuppe. Potage à la crême d'orge. Gleiche Zubereitung wie Nr. 150a.

154. Luft- oder Einlaufsuppe. Potage au filé. Für 6 Personen werden 40—50 Gr. Mehl, sowie etwas Salz mit 2 Eiern gut verrührt und in 1½—2 Liter siedende Fleischbrühe gethan, durch das Reissieb oder aus dem Schüsselchen von hoch oben, womöglich ohne viel zu rühren, gegeben und auf starkem Feuer gekocht. Sobald die Suppe kocht, wird sie über etwas Muskatnuß, Grünes und nach Belieben über Jus angerichtet. Mit einem Stück süßer Butter kann die Suppe sehr verfeinert werden.

Soll sie jedoch billiger sein, so wird anstatt des zweiten Ei's ½ Tasse Milch zum Anrühren des Mehles verwendet.

155. Schaumklößchen oder Baumwollensuppe. Potage Xavier. Für 6 Personen. 60 Gr. süße Butter, 60 Gr. Mehl, 3 kleine Eier, ein starker Löffel voll kalte Milch, ein wenig Salz, 2½ bis 3 Liter Fleischbrühe.

Die Butter wird weiß und schaumig gerührt nach Nr. 56, dann rührt man nach und nach abwechselnd Eier, Mehl und Milch darunter. Von diesem Teig sticht man mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen ab, welche in nicht stark kochender Fleischbrühe aufgekocht werden. Zu starkes Kochen macht die Schaumklößchen zerfahren. Die Suppe wird über feingeschnittenen Schnittlauch angerichtet.

156. Flädleinsuppe. Potage aux omelettes. Für 6 Personen. 65 Gr. Mehl, 1 kleines Glas Milch, 2—3 Eier, Salz, Grünes Nr. 1.

Das Mehl wird mit der Milch überschwemmt, zart angerührt und nach und nach die Eier darunter geschafft. Von diesem Teiglein bäckt man auf mäßigem Feuer 4—6 dünne Flädlein (omelettes) in süßer oder eingekochter Butter, unter beständigem Rütteln der Pfanne des Ansitzens wegen. Jedes Flädlein wird in 4 Teile geschnitten, je 2 davon rollt man zusammen und schneidet sie ganz fein wie Suppennudeln, legt sie in die Suppenschüssel, streut Muskatnuß und Grünes darüber und begießt sie unmittelbar vor dem Auf-

tragen mit 1½—2 Liter kochender Fleischbrühe. Hiezu ist sehr kräftige Fleischbrühe erforderlich.

157. Auflaufsuppe. Potage au soufflé de farine. Für 6 Personen. 25 Gr. Mehl, Salz, 3 Eigelb, 3 Eiweiß, 1½ Deciliter süßen Rahm oder in Ermanglung Milch.

Man rühre das Mehl nebst Salz mit ein wenig Rahm zart an, füge die Eigelb nach und nach bei und dann die zu Schnee geschlagenen Eiweiß, zuletzt noch den übrigen Rahm, bestreiche eine runde Kuchen-(Torten-)Form gut mit süßer Butter, schütte die Masse hinein und backe sie bei starker Hitze schön gelb.

Die Kuchenform muß in der Größe gewählt werden, daß der gebackene und erkaltete Auflauf 1 Cm. dick wird. Ist der Auflauf kalt, so wird er in Würfelchen geschnitten. Unmittelbar vor dem Auftragen werden die Würfelchen, nebst Grüns mit kochender, sehr kräftiger, klarer Bouillon angebrüht.

Anderes Verhältnis: 80 Gr. süße Butter, 40 Gr. Mehl, 3 Eigelb, 2 Eiweiß, Salz.

158. Mehlklößchensuppe. Für 6 Personen. 125 Gr. süße Butter, 60 Gr. Mehl, 3—4 Eigelb, 3—4 Eiweiß und Salz.

Die Butter wird schaumig gerührt nach Nr. 56, die Eigelb nach und nach, jedes besonders, darin verrührt, die Eiweiß zu einem festen Schnee geschlagen nach Nr. 86 und fast gleichzeitig mit dem gesiebten Mehl leicht unter die Masse gemischt. Diese Masse wird kaffeelöffelweise in siedender Fleischbrühe aufgekocht, mit dem Schaumlöffel herausgezogen und vor dem Auftragen mit 1½—2 Liter klarer, kochender Fleischbrühe übergossen.

Anderes Verhältnis: 30 Gr. Butter, 1 großes oder zwei kleine Eier, 100 Gr. Mehl und Salz.

159. Griesauflaufsuppe. Potage ou soufflé de semoule. Fü 6 Personen. 30 Gr. Gries, 1½ Deciliter Milch, 20 Gr. süße Butter, etwas Salz und 2—3 Eier.

Milch, Butter und Salz werden miteinander aufgekocht, der Gries von hoch oben hineingerührt und unter fortgesetztem Rühren zu einem dicken Brei gekocht. Diesen schütte man in eine Schüssel und rühre nach und nach die Eigelb, jedes besonders, hinein. Dann mische man das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter, backe die Masse nach Nr. 157 zu einem Kuchen und zerschneide denselben zu Würfelchen in 1½ bis 2 Liter Fleischbrühe.

159a. Grießklößchensuppe. Für 6 Personen. Von der Masse Nr. 159 werden mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen abgestochen, in siedender Fleischbrühe aufgekocht und mit dem Schaum-

löffel wieder herausgezogen. Sie sollen kurz vor dem Auftragen gemacht werden, da sie sonst gerne zerlaufen und mit klarer Fleischbrühe übergossen werden.

Anderes Verhältnis: 40—60 Gr. süße Butter werden schaumig gerührt, 2 Eigelb gut damit vermischt, 60 Gr. Gries und etwas Salz beigefügt und die Masse etwa 2 Stunden stehen gelassen, da sie besser aufgeht. Hernach wird der Eierschnee leicht darunter gemengt.

160. Gebackene Erbsensuppe. Consommé aux pois frits. Für 6 Personen. 2 Eier werden in einem Schüsselchen mit einer Gabel und etwas Salz gut verklopft. Nun werden 30 Gr. Mehl (1 Kochlöffeli) mit den zerklopften Eiern zart und glatt angerührt, so daß ein dünnflüssiger Teig entsteht. Unterdessen wird Backfett rauchheiß gemacht, von der Masse etwa 2 Eßlöffel in eine Schaumkelle gegeben, so daß sie tropfenweise ins heiße Fett fällt, schön hellgelb gebacken, abtropfen gelassen, in die Suppenschüssel gegeben und so fortgefahren, bis der Teig aufgebraucht ist, wobei jedoch zu bemerken ist, daß die untere Seite der Kelle vor jeweiligem frischen Einfüllen mit dem Finger abgestrichen werden muß, da die Erbsen sonst nicht ihre hübsche Form erhalten. Die Erbsen werden mit klarer Fleisch- oder Knochenbrühe übergossen und sofort serviert, da sie nicht weich werden dürfen.

Andere Art. Für 6 Personen. 1½ Deciliter Milch, 25 Gr. Butter, Salz, 125 Gr. Mehl, 2 ganze Eier. Milch, Butter und Salz lasse man miteinander aufkochen, rühre das gesiebte Mehl hinein und verschaffe es auf dem Feuer so lange, bis es sich von der Pfanne löst, schütte es dann in eine Schüssel und rühre nach und nach jedes Ei besonders darein. Ist der Teig etwas erkaltet, so wird er mittelst Mehl in lange dünne Stängel gerollt, kleine Stückchen davon abgeschnitten, zu Erbsen formiert und in nicht zu heißer Butter oder Backfett schwimmend schön gelb gebacken und unmittelbar vor dem Auftragen in 1½—2 Liter helle, sehr kräftige, klare Fleischbrühe nebst Grüns gegeben. Den Teig kann man auch Tags zuvor schon bereiten und zugedeckt aufbewahren.

161. Fotzelschnittensuppe. Potage aux monacos. Für 6 Personen. 1½—2 Milchbrot (Schwäbli), 2 Eier und Salz, etwas kalte Milch.

Man bricht die Milchbrot entzwei, schneidet jede Hälfte in 4 bis 6 Schnittchen und legt sie einen Augenblick in kalte Milch, taucht sie dann, nachdem sie vertropft sind, in mit etwas Salz zerklopfte Eier und backt sie in sehr heißer, eingekochter Butter oder Backfett

Nr. 40a schwimmend schön gelb. Diese gebackenen Schnitten werden in eine Suppenschüssel gelegt und mit 1½—2 Liter kräftiger, klarer Fleischbrühe übergossen serviert.

162. Verlorene Eiersuppe. Potage aux œufs pochés. Für 6 Personen. Geröstete Brotwürfel Nr. 5, Grüns, Muskatnuß, eine halbe niedere Kasserolle voll Wasser, ½ Glas Essig, Salz, 6 sehr frische Eier.

Wasser, Essig und Salz werden im Sautoir (niedere, breite Kasserolle) kochend gemacht, dann schlägt man einige Eier behutsam hinein, hält sie aber beim Hineinschlagen ganz nahe auf die Wasserfläche. Sind die Eier recht frisch, so hüllt sich das Gelbe alsobald in das Weiße ein. Man läßt die Eier 2—3 Minuten langsam kochen, bis das Weiße ein wenig fest ist, das Gelbe jedoch soll darin flüssig bleiben. Sie werden dann mit einem Löffel sorgfältig auf eine trockene Serviette gelegt, schön zugeschnitten (die Fetzen davon) und, wenn alle fertig sind, in eine Suppenschüssel gethan und nebst Brotwürfeln, Grüns und Muskatnuß mit 1½ bis 2 Liter sehr kräftiger, klarer Fleischbrühe übergossen und sehr heiß serviert.

163. Biskuitsuppe. Potage aux Biscuits. Für 6 Personen. 60 Gr. süße Butter werden schaumig gerührt, 3 Eigelb, Salz und nach Belieben etwas Muskatnuß beigefügt, 60 Gr. feines Mehl darunter gesiebt und zuletzt der steife Eierschnee leicht daruntergezogen, die Masse in eine kleine Torten- oder Wähenform gestrichen und bei mittlerer Hitze zu einem kleinen Kuchen gebacken. Ist derselbe erkaltet, so wird er in kleine Würfel geschnitten und vor dem Auftragen mit klarer Fleischbrühe übergossen und sofort serviert, da die Biskuitstückchen nicht weich werden sollen.

Die Biskuit können zu beliebigem Gebrauch in einer Blechbüchse aufbewahrt werden.

Oder: 60 Gr. Mehl, 60 Gr. Butter, 2 Eier, Salz und Muskatnuß.

164. Getrocknete Julienne.*) Julienne sèche. Für 6 Personen. 45 Gr. gedörrte Julienne, 30—45 Gr. Sago (oder statt Sago geröstete Brotwürfel), 2 Liter sehr kräftige Fleischbrühe.

Man rühre die in Stäbchen geschnittene, Tags zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Julienne und den Sago in die siedende Fleischbrühe und koche die Suppe zugedeckt eine halbe Stunde. Will man diese Suppe über geröstete Brotwürfel anrichten, so läßt man den Sago weg.

---

*) Ein 5 Cts.-Wecken (Semmelbrötchen) wiegt ungefähr 90 Gr. und ist hier immer für 6 Personen berechnet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

165. Grüne Juliennesuppe. Julienne verte. Für 6 Personen werden 2 gelbe Rüben, 1 kleines Kohlköpfli, 1 Rübkohl, 1 Zwiebel, die zarten Blätter von einem Kopfsalathäuptchen, 1 Sellerie- und 1 Petersilienwurzel in schmale Riemchen und 1/2 Lauchstengel in dünne Ringlein geschnitten. Wenn vorrätig, können auch in kleine Röschen geteilter Blumenkohl, ausgeschotete grüne Erbsen, Spargelspitzchen und sehr schmale, junge, grüne Bohnen dazu verwendet werden.

Nun werden diese Gemüse in etwa 50 Gr. Butter oder Fett verdämpft, 3—3 1/2 Liter Fleisch- oder Knochenbrühe dazugegeben, auf schwachem Feuer eine starke Stunde gekocht und nach Belieben über geröstete Brotwürfel angerichtet. Werden mit dem Apfelbohrer ausgebohrte Kartöffelchen beigefügt, so werden sie, wegen dem Zerkochen, erst in der letzten Viertelstunde beigegeben. Rasches Kochen macht die Suppe trübe.

Die gerüsteten Gemüslein werden bis zum Gebrauch in kaltes Wasser gelegt. Die zur Suppe gehörige Fleischbrühe muß kräftig und klar sein. Will man Sago in dieser Suppe, so füge man solchen in der letzten Viertelstunde bei, aber dann keine gerösteten Brotwürfel.

Einfache Art. 2 gelbe Rüben und 2 kleine Rübkohl werden in kleine Stengelchen, 2 Petersiliewurzeln und 1 kleiner Selleriekopf in kleine Würfelchen und eine Zwiebel in dünne Ringlein geschnitten, in 50 Gr. Butter gedünstet, mit 2 1/2—3 Liter Fleischbrühe begossen, die Suppe 3/4—1 Stunde gekocht und nach Belieben über geröstete Brotwürfel angerichtet. Juliennesuppe kann aus verschiedenen Gemüsen, wie es die Jahreszeit eben bringt, zusammengesetzt werden.

166. Gemüsesuppe. Potage aux légumes. Für 6 Personen. Resten von Kohl, Blum- und Rübkohl, Erbsen, Kartoffeln u. s. w. werden fein zerschnitten oder mit ganz wenig Wasser heiß gemacht und durch die Kartoffelpresse gedrückt, in 2—2 1/2 Liter siedende Fleisch- oder Knochenbrühe gegeben, 1/4 Stunde gekocht und nach Belieben über geröstete Brotwürfel angerichtet. Sollte die Suppe zu dünn sein, so wird noch ein kleines Maizena- oder Kartoffelmehlteiglein Nr. 100 darin aufgekocht.

167. Grüne Suppe. Potage printanier. Für 6 Personen. 1 Hand voll Spinat, 1 kleine Hand voll Zwiebelröhrchen, ein wenig Körbelkraut, Petersilie, nach Belieben Sauerampfer, 30 Gr. süße Butter, 20 Gr. Mehl, Muskatblüte, gestoßene Nelken, Liaison von 1—2 Eigelb Nr. 3, Brotwürfel Nr. 5, 2 Liter Fleischbrühe.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Das Grüne wird erlesen, gewaschen und fein gehackt, in der Butter, welche man zergehen läßt, unter beständigem Rühren einige Minuten gedämpft, das Mehl und das Gewürz beigefügt, die Fleischbrühe zugeschüttet. Das Ganze läßt man, vom Sieden an gerechnet, 5 Minuten kochen, richtet es in die Liaison an und fügt Brotwürfel bei.

Nach Belieben kann eine fein geschnittene Zwiebel weiß gedämpft, das gehackte Grüne beigefügt und noch etwas mitgedünstet werden. Übriges Verfahren wie oben.

168. Körbelkrautsuppe. Potage au cerfeuil. Für 6 Personen einige Handvoll Körbelkraut, ein Stückchen Hausbrot, 50 Gr. Reis oder Gerste, ein Stück süße Butter oder ein Löffel Fett.

Brot und Reis oder Gerste werden mit kaltem Wasser und Salz aufgestellt, der siedenden Suppe Butter oder heißes Fett beigefügt, 1½—2 Stunden gekocht, das gehackte Körbelkraut hineingegeben, höchstens 2 Minuten mitgekocht, die Suppe angerichtet und sofort serviert.

169. Andere Art. 45 Gr. süße Butter, einige Handvoll Körbelkraut, 30—40 Gr. Mehl, 3—4 Eßlöffel voll süßen oder sauren Rahm, Eigelbliaison von 1—2 Eigelb, 2 Liter Fleisch- oder Knochenbrühe, geröstete Brotwürfel von 1 Wecken.

Die süße Butter wird in einer verzinnten oder emaillierten Kasserolle zerlassen, die abgezupften und mit dem Messer fein geschnittenen Körbelblättchen ein wenig darin gedämpft (müssen schön grün bleiben), das Mehl darunter gerührt, nebst einigen Löffeln voll Rahm und mit 1½ bis 2 Liter kochender Fleischbrühe angerührt. Nach 5 Minuten Kochzeit richte man die Suppe mit Eigelbliaison Nr. 3 an und thue die gerösteten Brotwürfel hinein.

Die Suppe soll schön grün sein; Körbelkraut verliert durch zu langes Dämpfen oder Kochen die Farbe.

170. Suppe von Hopfen. Potage aux houblons. Für 6 Personen. 2 Handvoll in kurze Stückchen geschnittene junge zarte Hopfensprossen, 1 kleine Handvoll abgezupftes, mit dem Messer fein geschnittenes Körbelkraut, 1 kleine Handvoll Spinat und ebenso viel Sauerampfer, beides fein gehackt, geröstete Brotwürfel, 1½ Liter Fleischbrühe.

In 30 bis 40 Gr. eingekochter oder besser süßer Butter, röste man 30 Gr. Mehl hellgelb, füge das geschnittene und gehackte Grüne bei, rühre anfangs langsam und später schneller kochende Fleischbrühe daran, füge die Hopfenstückchen bei und koche die Suppe

so lange zugedeckt bis die Hopfen weich sind. Man richte dann die Suppe in Eigelbliaison von 1—2 Eigelb, die mit 3 Eßlöffeln voll Rahm zerrührt sind, an und füge die Brotwürfel bei. Hopfen kann man auch besonders im Salzwasser kochen.

171. Tomatensuppe. Potage aux Tomates. Für 6 Personen. 1/2 Kilogr. Knochen, 1/2 Kilogr. Kartoffeln, 1/2 Kilogr. Tomaten, 1 Selleriewurzel samt den gelben Blättern, 1 kleine ganze Zwiebel.

Rohe oder gebratene Knochen werden samt den geschälten Kartoffeln mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, sobald es kocht Sellerie, Zwiebel, Salz und Pfeffer beigefügt. Etwa nach einer Stunde werden die zerrissenen Tomaten hineingegeben, 1/4 Stunde mitgekocht, dann die Knochen herausgenommen, die Suppe durchs Sieb getrieben, zu nochmaligem Aufkochen wieder aufs Feuer gegeben, angerichtet und sogleich serviert.

172. Grüne Kartoffelsuppe. Potage aux pommes de terre à la printanière. Für 6 Personen. 1/2 Kilogr. roh geschälte, in Würfelchen geschnittene Kartoffeln, 1 Handvoll gehackte Petersilie, 30 Gr. Butter, 30 Gr. Mehl, geröstete Brotwürfel, 2—2 1/2 Liter Fleischbrühe.

Die Kartoffeln werden in der Fleischbrühe weichgekocht, dann die Hälfte derselben herausgezogen, durch ein Sieb getrieben oder mit etwas Butter zerstoßen. Dann dämpfe man Petersilie leicht in der Butter, füge das Mehl bei, dann das Durchgetriebene, rühre vollends die übrige Suppe hinzu, lasse sie auf sehr schwachem Feuer noch 15 Minuten kochen und richte sie über Brotwürfel an. Werden der Suppe beim Anrichten noch einige Löffel Rahm beigefügt, so wird sie hierdurch sehr verfeinert.

173. Gewöhnliche Kartoffelsuppe. Potage aux pommes de terre à la ménagère. Für 6 Personen. 1/2 Kilogr. roh geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, 1/2 fein geschnittener Lauchstengel, ebenfalls zerschnittene Selleriewurzel, 30 Gr. süße Butter, geröstete Brotwürfel, 1 1/2—2 Liter Fleischbrühe.

Lauch und Sellerie werden in der Butter gedämpft, die Kartoffeln dazu gegeben und ebenfalls ein wenig gedämpft, die Fleischbrühe darüber gegossen und die Suppe gekocht, bis die Kartoffeln weich sind; dann wird die Brühe abgeschüttet, die Kartoffeln zerdrückt oder verrührt, erstere wieder zugegossen, aufgekocht und über die Brotwürfel angerichtet; oder: man koche die Kartoffeln in der Fleischbrühe weich und zerdrücke sie, röste 1 fein geschnittene Zwiebel in der Butter weiß, füge die zerdrückten (verrührten) Kartoffeln bei,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

rühre dann auch die abgegossene Brühe wieder dazu und verfahre wie oben. Nach Belieben Eigelbliaison.

174. Gefüllte Nudeln- oder Kalbsnierensuppe. Potage aux ravioles. Für 12 bis 15 Personen. 250 Gr. Mehl, 3 große Eier, 250 Gr. Kalbsniere in ihrem Fett, 125 Gr. Schinken, 1 Eßlöffel voll Rahm, ½ Zwiebel, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Brotwürfel, 3—4 Liter Fleischbrühe.

Mehl und Eier werden zu einem Nudelteig (Nr. 11) angewirkt, die Niere mit Pfeffer und Salz in ihrem eigenen Fett so lange gebraten bis sie inwendig nicht mehr blutig ist, ungefähr 10 Minuten, in dünne Tranchen geschnitten und kalt gestellt, dann mit Schinken und Zwiebel fein gehackt, nach Bedarf noch gepfeffert und gesalzen, der Nierensaft, den man beim Zerschneiden erhalten hat, nebst dem Rahm damit vermengt. Der Nudelteig wird dünn ausgewällt, in 6 Cm. große Quadrate geschnitten, mit Eiweiß bestrichen, von dem Gehackten kleine Kügelchen gemacht, auf die Teigstückchen gegeben und dieselben in Dreiecke zusammengelegt (das Anstreichen des Teiges verhindert das Aufplatzen beim Kochen), in gesalzenem Wasser eine Viertelstunde langsam gekocht (im stark sprudelnden Wasser platzen sie auf); hierauf werden sie mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser gezogen, in die Suppenschüssel gelegt, 3—4 Liter Fleischbrühe aufgekocht und darüber angerichtet, Muskatnuß und nach Belieben Brotwürfel in die Suppe gethan.

175. Markklößchensuppe.*) Potage aux quenelles de moëlle. Für 6 Personen. 125 Gr. Kalbfleisch, 125 Gr. Mark oder Nierenfett, fein geschnittener Schnittlauch, Muskatnuß, Pfeffer und Salz, Brotwürfel (Nr. 5), 1½—2 Liter Fleischbrühe.

Die Markklößchen werden nach Nr. 104 von Kalbfleisch, gewässertem Mark ꝛc. mit Mehl formiert, in Fleischbrühe (aber nicht in der zur Suppe bestimmten) oder in gesalzenem Wasser gekocht, in die Suppenschüssel gelegt, und nebst Brotwürfeln, Muskatnuß und Schnittlauch mit kochender Fleischbrühe übergossen.

176. Andere Art. Es werden Markklößchen, nach Nr. 105 zubereitet, in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gekocht nebst Schnittlauch, Muskatnuß, nach Belieben gerösteten Brotwürfeln in die Suppenschüssel gegeben und 1½ bis 2 Liter siedende Fleischbrühe darüber angerichtet.

---

*) Die Brotwürfel können bei allen Klößchensuppen mit klarer Fleischbrühe auch weggelassen werden und werden dem entsprechend mehr Klößchen hineingelegt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

177. Schwammklößchensuppe. Für 6 Personen. Farce Nr. 105, nur daß anstatt Mark 40—50 Gr. süße Butter genommen wird und die Klößchen mit einem Kaffeelöffel abgestochen werden.

178. Leberklößchensuppe. Potage aux quenelles de foie. Für 6 Personen. Von der Farce Nr. 110 (auch von Kalbsleber zu bereiten) werden kleine Klößchen abgestochen, in Salzwasser oder Fleischbrühe aufgekocht, herausgezogen, mit klarer Fleischbrühe übergossen und sofort serviert.*)

179. Hirnklößchensuppe. Potage aux quenelles de cervelle. Für 6 Personen. 40 Gr. süße Butter wird schaumig gerührt, mit einem abgehäuteten und gehackten Kalbshirn, sowie Salz, Muskatnuß, einem eingeweichten und ebenfalls gehackten, geschälten 5 Cts.-Wecken und 2 Eiern gut vermengt. Von dieser Masse werden mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen abgestochen, in 1½ bis 2 Liter schwachsiedende Fleischbrühe oder Salzwasser gelegt, und mit klarer Fleischbrühe übergossen.

180. Geflügelklößchensuppe. Potage aux quenelles de volaille. Für 6 Personen. 125 Gr. Brustfleisch von jungen Hahnen oder Poulets und die andern nötigen der Fleischmasse entsprechenden Ingredienzien von der Farce Nr. 106, Muskatnuß, Pfeffer und Salz, Schnittlauch, geröstete Brotwürfel, 1½ bis 2 Liter klare sehr kräftige Fleischbrühe.

Man bereite die Klößchen, koche sie nach Nr. 101; koche den nicht zur Farce verwendeten Rest des Geflügels ½ Stunde in der zur Suppe bestimmten Fleischbrühe, passiere dieselbe, indem man sorgfältig den trüben Bodensatz zurückläßt und gieße sie über die Klößchen, Brotwürfel und Schnittlauch. (Vom Restenfleisch kann man durchgetriebene Suppe machen.)

181. Hechtklößchensuppe. Potage aux quenelles de brochet. Für 6 Personen. Farce Nr. 108 mit dem dort angegebenen Quantum sämtlicher Ingredienzien, Schnittlauch, Muskatnuß, Pfeffer und Salz, geröstete Brotwürfel, 1½—2 Liter Fleischbrühe.

Die Klößchen werden in Fleischbrühe oder in gesalzenem Wasser nach Nr. 101 gekocht, mit Brotwürfeln, Muskatnuß und Schnittlauch in die Suppenschüssel gelegt und die kochende klare Fleischbrühe darüber angerichtet, jedoch nicht diejenige, in welcher die Klößchen gekocht worden sind.

182. Krebsklößchensuppe. Potage aux quenelles d'écrevisses. Für 6 Personen. Klößchen ¾ von der Farce von Nr. 109.

*) Es kann nur 40—50 Gr. Butter genommen werden.

Man bereite die Krebssuppe (Nr. 195) und lege statt Krebsschweifchen die nach Nr. 101 gekochten Klößchen hinein.

183. Wildbretklößchensuppe. Potage aux quenelles de gibier. Für 6 Personen. Farce Nr. 107, 2 Liter Fleischbrühe und die gewöhnlichen andern Ingredienzien. — Bereitung wie die Suppe Nr. 175.

184. Kartoffelklößchensuppe. Potage aux quenelles de pommes de terre. Für 6 Personen. 4 bis 5 große Kartoffeln, 30 Gr. süße Butter, 3 Eigelb, Salz, Muskatnuß, Schnittlauch, 1½ bis 2 Liter sehr kräftige klare Fleischbrühe.

Die Kartoffeln werden im Ofen samt der Schale gebraten, mitten entzwei geschnitten, mit einem Löffel das Mark herausgenommen, und so lange es noch warm ist, mit Butter, Salz und Muskatnuß im Mörser gestoßen, nach und nach die Eigelb beigefügt, wobei aber jedes Ei sich mit der Masse verbunden haben muß, ehe das nächste hinzukommt. Dann läßt man die Masse erkalten, formiert mit Hilfe von Mehl kurze dünne, runde Stengel, schneidet hievon kleine Stückchen und rollt sie zu Kügelchen, legt sie in kochendes gesalzenes Wasser oder besondere Fleischbrühe und läßt sie auf schwachem Feuer einige Minuten kochen; bei zu schnellem Kochen zerfahren sie. Beim Anrichten gieße man die heiße Fleischbrühe in die Schüssel und lege die fertig gekochten Klößchen, welche man mit dem Schaumlöffel aus der Brühe genommen, hinein.

Es ist gut, wenn man, ehe man sie alle rollt, mit einem Klößchen die Probe macht, ob der Teig im Wasser zusammenhält, sonst müßte mehr Eigelb genommen werden. Eier und Mehl machen die Klößchen fest, Butter und Flüssigkeit dagegen locker.

185. Königinsuppe.*) Potage à la reine. Für 6 Personen. 1 Kilogr. schweres Poulet de Bresse, Klößchen von den Bestandteilen der Farce Nr. 106, 2 Liter und 3 Deciliter kräftige Fleischbrühe, 100 Gr. Mehl, 4 Deciliter kalte Fleischbrühe.

---

*) Das Durchtreiben geschieht am leichtesten durch ein breites Haar- oder Metallsieb, mittelst eines gut verzinnten eisernen Löffels. Alle durchgetriebenen Suppen müssen gut gebunden und dürfen nicht zu dick und nicht zu dünn sein. Würde die Suppe zu dick ausfallen, so müßte sie mit Fleischbrühe angemessen verdünnt, wäre sie aber zu dünn, so müßte ein kleines Maïzena oder Reismehlteiglein Nr. 100 beigefügt werden. Ebenso ist darauf zu sehen, daß die weißen Suppen schön weiß, die braunen schön braun sind. Man kann zu den braunen Geflügel- oder Wildbretsuppen auch übrig gebliebenes Fleisch benützen. Die Suppen müssen mit dem Schaumlöffel aufgezogen werden und dürfen nur bis an das, aber nicht zum Kochen gebracht werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Das Poulet wird ausgenommen (siehe Nr. 764), in 2 Teile geschnitten, das Brustfleisch abgelöst und hievon nach Nr. 106 Klößchen bereitet. Das nicht zur Farce verwendete Fleisch samt Knochen wird in 2 Liter und 3 Deciliter Fleischbrühe 3/4 Stunden gekocht; dann von den Knochen abgelöst, im Mörser zerstoßen oder feingehackt, das Gestoßene oder Gehackte in ein wenig Brühe gewärmt, durch ein Haarsieb getrieben, das Mehl mit etwas kaltem Wasser zu einem dünnen Teiglein angerührt, welches man mit der passierten Fleischbrühe, bei Zurücklassung des Bodensatzes unter beständigem Rühren aufkocht. Das durchgetriebene Fleisch thue man in eine Schüssel, rühre es mit der kochenden Brühe langsam an, bringe die Suppe unter beständigem Aufziehen bis an das Kochen, richte sie an und lege die Klößchen hinein. Die Suppe muß gut gebunden sein und schön weiß aussehen.

186. Durchgetriebene Kalbfleischsuppe. Potage purée de veau. Für 6 Personen. 375 Gr. abgehäutetes Kalbfleisch, 125 Gr. Ochsennierenfett zur Farce Nr. 104 nebst den übrigen dort angegebenen Ingredienzien im Verhältnis zum Fleisch. 1 1/2 Liter passierte Braise (Brühe), worin das Kalbfleisch gekocht worden, 65 Gr. Mehl, 2 Deciliter kalte Fleischbrühe.

Von 125 Gr. Kalbfleisch werden nach Nr. 104 Klößchen bereitet; die übrigen 250 Gr. werden in der Fleischbrühe nach Nr. 53 sehr weichgekocht, gehackt und die Brühe, in welcher es gekocht worden, passiert. Das gehackte Fleisch wird mit etwas Brühe durch ein Sieb getrieben, erstere, nachdem der Bodensatz entfernt worden, aufgekocht, ein Mehlteiglein nach Nr. 100 angerührt, passiert und dazu gegossen, und unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht. Das durchgetriebene Fleisch rühre man mit dieser Brühe an, bringe das Ganze unter beständigem Aufziehen bis an das Kochen und richte es über die in gesalzenem Wasser gekochten Klößchen an. Statt Klößchen kann man auch geröstete Brotwürfel nehmen.

187. Durchgetriebene Hechtsuppe. Potage purée de brochet. Für 6 Personen. 250 Gr. Hechtfleisch, von 60 Gr. Mehl angerührtes Teiglein Nr. 100, 1 1/2—2 Liter kräftige Fleischbrühe.

Das gereinigte Hechtfleisch wird im Fischsud Nr. 49 einige Minuten gekocht, erkaltet, durch das Sieb getrieben, mit 1 1/2—2 Liter Fleischbrühe oder Wasser angerührt, ein kleines Mehlteiglein Nr. 100 beigefügt, unter beständigem Aufziehen bis an das Kochen gebracht und über geröstete Brotwürfel oder gekochte Hechtklößchen Nr. 108 angerichtet. Will man den Fischsud zur Suppe verwenden, so nehme man zu diesem statt Essig weißen Wein. Von allen andern

Fischsorten können Suppen auf die gleiche Weise bereitet werden, das Hechtfleisch ist jedoch am ergiebigsten.

188. Durchgetriebene Hirnsuppe. Potage purée de cervelle. Für 6 Personen. 250 Gr. Kalbshirn, 60 Gr. süße Butter, 60 Gr. Mehl, 2—3 Eigelb, geröstete Brotwürfel, 1½—2 Liter Fleischbrühe.

Das Hirn wird in laues Wasser gelegt, bis es gehäutet werden kann, 5 Minuten im Fischsud Nr. 49 gekocht, durchs Haarsieb getrieben, das Mehl in der Butter weiß geröstet, mit der Fleischbrühe abgelöscht und angerührt, 10 Minuten gekocht, die Hirnmasse nebst etwas von ihrem Sud damit verbunden und unter beständigem Aufziehen mit dem Schaumlöffel bis an das aber nicht zum Kochen gebracht, in Eigelbliaison Nr. 3 angerichtet, die Brotwürfel beigefügt.

189. Durchgetriebene Rebhühnersuppe. Potage purée de perdrix. Für 6 Personen. 2—3 Rebhühner, ein Mehlteiglein Nr. 100 mit Beigabe eines Stückes süßer Butter, 1½—2 Liter kräftige Fleischbrühe. Die Farce wird vom rohen Brustfleisch der Rebhühner bereitet nach Nr. 106 und Klößchen daraus geformt; das übrige Fleisch samt Knochen nach Nr. 54 braisiert, herausgenommen und die Braise entfettet, übriges Verfahren wie bei Nr. 188.

Statt Klößchen beizugeben kann man auch die Rebhühner ganz braisieren, vom abgelösten Brustfleisch kleine Streifchen schneiden und beim Anrichten in die Suppe legen, oder man macht von 2 braisierten Rebhühnern Suppe, stoßt sie und treibt sie durchs Sieb, zieht sie wie oben mit der Brühe auf und gibt Brotwürfel dazu.*)

190. Durchgetriebene Schnepfensuppe. Potage purée de bécasse. Für 6 Personen. 2 nicht ausgenommene Schnepfen, 190 Gr. roux blond Nr. 59, geröstete Brotwürfel von zwei 5 Cts.-Wecken, 3 Liter kräftige Hühnerfleischbrühe.

Die Schnepfen werden nach Nr. 54 braisiert, wenn sie weich sind herausgenommen, das Fleisch von den Knochen abgelöst, diese gestoßen oder gehackt, roux blond in die abgefettete Braise gelegt, mit Fleischbrühe angerührt und mit den gestoßenen oder gehackten Knochen eine halbe Stunde gekocht und während dem Kochen das Fett abgenommen. Hierauf wird die Brühe passiert, das feingeschnittene

*) Bei allen Wildgeflügelsuppen können die Knochen mitgekocht werden. Wenn das Fleisch abgelöst ist, werden sie gehackt oder gestoßen, eine halbe Stunde in der unpassierten Suppenbrühe mitgekocht. Bei allen braunen Suppen muß während dem Kochen aufsteigendes Fett abgenommen werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Fleisch samt dem Eingeweide gestoßen, durch das Haarsieb getrieben, mit der passierten Brühe verbunden, aufs Feuer gethan und unter beständigem Aufziehen mit dem Schaumlöffel an das aber nicht zum Kochen gebracht, über die Brotwürfel angerichtet. — Man kann zu dieser Suppe auch 4 Schnepfen nehmen, und vom rohen Brustfleisch nach Nr. 106 Klößchen bereiten oder das gekochte in Riemchen schneiden und diese statt Brotwürfel oder Klößchen zur Suppe nehmen.

191. **Durchgetriebene Krammetsvögelsuppe.** Potage purée de grive. Wie Nr. 189.

192. **Lerchensuppe.** Potage purée d'alouettes. Die Vögel werden ausgenommen, die Suppe wie die vorhergehenden zubereitet, mit dem Unterschied, daß bei kleinerem Geflügel mehr Stücke genommen werden.

193. **Durchgetriebene Suppe von Ochsenfilet. (Schlachtbraten. Lummel.)** Potage purée de filet de bœuf. Für 6 Personen. 250 Gr. gebratenes Filet, 125 Gr. roux blond Nr. 59, geröstete Brotwürfel, 4 Deciliter Bratenjus, 1½ bis 2 Liter sehr kräftige Fleischbrühe.

Das Filet wird gebraten, kalt gestellt und fein geschnitten oder gehackt, im Mörser gestoßen, mit Fleischbrühe gewärmt, durch das Sieb getrieben, roux blond Nr. 59 auf dem Feuer mit der zur Suppe bestimmten Fleischbrühe und dem Jus des gebratenen Lummels angerührt, eine halbe Stunde gekocht, unterdessen das Fett abgenommen, hierauf zu dem Durchgetriebenen unter beständigem Rühren passiert, unter fortgesetztem Aufziehen bis an das aber nicht zum Kochen gebracht und über die Brotwürfel angerichtet. Statt Brotwürfel kann man Markklößchen Nr. 104 hineingeben.

194. **Durchgetriebene Hasensuppe.** Potage purée de lièvre. Für 16 Personen. 1 ganzer abgehäuteter Hasenbraten, 375 Gr. roux brun Nr. 60, geröstete Brotwürfel von drei 5 Cts.-Wecken, 9 Liter kräftige Fleischbrühe.

Vom Rücken des Hasen wird roh 250 Gr. Fleisch zur Bereitung der Farce Nr. 107 abgeschnitten, Klößchen daraus geformt, dieselben in besonderer Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gekocht. Das übrige Fleisch wird nach Nr. 54 mit ziemlich viel Speck sehr weich braisiert und kalt gestellt, die Braise abgefettet, wieder aufs Feuer gethan, der roux brun darin verrührt und die Fleischbrühe unter beständigem Rühren dazu geschüttet und vom Sieden an gerechnet eine halbe Stunde gekocht, indem man zugleich das Fett abnimmt. Das kaltgewordene Hasenfleisch wird nun vom Knochen ab-

gelöst, fein geschnitten und im Mörser gestoßen, durchs Sieb getrieben und die Brühe dazu passiert, unter beständigem Aufziehen bis an das aber nicht zum Kochen gebracht, angerichtet, Brotwürfel und Klößchen hineingelegt. Das Fleisch ist besser durchzutreiben, wenn es mit Brühe gewärmt wird.

195. Krebssuppe. Potage bisque d'écrevisses. Für 6 Personen. 18—27 im Sud Nr. 49 abgekochte Krebse, die aus den Schalen gelösten und gereinigten Krebsschwänze, 100 Gr. Krebsbutter Nr. 299, 60 Gr. Mehl, Liaison von 3 Eigelb, geröstete Brotwürfel von einem 5 Cts.-Wecken, 2—2¼ Liter Fleischbrühe, oder die Hälfte Krebsfleischbrühe, die andere Hälfte gewöhnliche Fleischbrühe, 3 Deciliter kaltes Wasser oder Fleischbrühe.

Die zur Suppe bestimmte Fleischbrühe wird kochend gemacht, dann das mit Wasser oder Fleischbrühe angerührte Mehl (s. Nr. 100) durchs Sieb hineingerührt, unter fortwährendem Rühren aufgekocht und die Krebsbutter beigefügt. Alsdann läßt man das Ganze wohl zugedeckt eine Viertelstunde kochen, richtet die Suppe in die Eigelbliaison an und gibt Brotwürfel und Krebsschwänze dazu. Besser ists, wenn man beim Servieren auf jeden Teller 3 Schwänze legt. Will man Krebssuppe mit Sago oder Reis, so fügt man der fertiggekochten Sagosuppe oder Reissuppe einige Minuten vor dem Anrichten die nötige Krebsbutter bei und serviert dann die Suppe nebst den Krebsschwänzen.

196. Andere Art. Für 6 Personen. 26 Krebse, 100 Gr. süße Butter, mit Butter hell gebähte sehr dünne Schnittchen von 1½ 5 Cts.-Wecken, gestoßene Nelken, Muskatblüte, Citronensaft, Liaison von 4 Eigelb, 2 Liter und 7 Deciliter kräftige Fleischbrühe.

Die Krebse werden im Sud Nr. 49 gekocht, die Schwänzlein ausgedreht, geschält und gereinigt, von dem Vorderkörper das Eingeweide (alles Gelbe und die weißen Gedärme) herausgenommen, die Schalen nebst Scheren und Füßen mit der Hälfte der angegebenen Butter im Mörser sehr fein gestoßen, auf Kohlenfeuer langsam geröstet, indem man so wenig als möglich darin rührt. Ist die Butter schön rot, so gießt man einen Teil Fleischbrühe daran, läßt sie einige Minuten kochen, schöpft die Röte oben ab zu den Krebsschwänzen, seiht die Fleischbrühe durch ein Sieb und stößt die ausgedrückten Schalen mit der andern Hälfte Butter nochmals, röstet sie wieder langsam auf Kohlenfeuer, gießt, wenn die Butter schön rot ist, die gleiche Fleischbrühe wieder daran, läßt sie einige Minuten kochen, schöpft die Röte wieder ab zu den Krebsschwänzen und seiht

die Fleischbrühe nochmals durch ein Sieb. Nun läßt man die Brühe etwa 5 Minuten stehen, bis sie sich gesetzt hat, alsdann nimmt man die ganze zur Suppe gehörende Fleischbrühe samt der Krebsfleischbrühe, kocht sie mit den Krebsschwänzen und der abgeschöpften Röte (Krebsbutter) nochmals auf und rührt sie in die bereit gehaltene Liaison, legt die gebähten Schnittchen hinein und serviert sie. Man kann in dieser wie in der obigen ein Mehlteiglein kochen (s. Nr. 100).

197. Braune Karpfensuppe.*) Potage aux carpes. Für 6 Personen. Rogen, Milchner, Leber von 3 großen Karpfen, 80 Gr. süße Butter, 80 Gr. Mehl, geröstete Brotwürfel, Salz, Pfeffer, 2½ Liter Wasser oder Fleischbrühe.

Das Mehl wird braun geröstet, die Fleischbrühe dazu gerührt, eine Viertelstunde gekocht, die geschnittenen Eingeweide darin aufgekocht und die Suppe über die Brotwürfel angerichtet.

198. Braune Hirnsuppe. Potage aux cervelles de veau. Für 6 Personen. 250 Gr. Kalbshirn, 60 Gr. süße Butter, 60 Gr. Mehl, Brotwürfel, Salz und Pfeffer, 2 Deciliter Wein, 2 Liter Fleischbrühe, Citronensaft.

Die Hirne werden in laues Wasser gelegt, bis sie geschält werden können, in kleine Würfel geschnitten, das Mehl braun geröstet, mit Fleischbrühe und Wein angerührt, eine Stunde gekocht, 5 Minuten vor dem Anrichten die Hirne hineingelegt, Citronensaft beigefügt und über Brotwürfel angerichtet. Will man das Hirn durchtreiben, so koche man dasselbe 5 Minuten im Fischsud Nr. 49, treibe es durch ein Haarsieb, rühre dann die fertiggekochte Mehlbrühe zu dem Durchgetriebenen und bringe die Suppe bis an das aber nicht zum Kochen und richte sie über Brotwürfel an.

199. Austernsuppe. Potage aux huitres. Für 6 Personen. 72 Austern, 60 Gr. süße Butter, 60 Gr. Mehl, Liaison Nr. 3 von 4 Eigelb, Cayennepfeffer, Salz, 2 Liter Fleischbrühe, Citronensaft.

Das Mehl wird in Butter weiß geröstet, mit der Fleischbrühe angerührt, eine halbe Stunde gekocht. Unterdessen werden die Austern aus ihren Schalen genommen, in eine Kasserolle geschüttet, mit 2 Deciliter weißem Wein, dem Saft von einer halben Citrone schnell

*) Bei jeder braunen Suppe muß das während dem Kochen aufsteigende Fett und Schaum abgenommen werden. Ist sie zu flüssig, wird ein Stück roux blond Nr. 59 beigelegt oder Mehlteiglein Nr. 100 hineingerührt; ist sie zu dick, so muß sie mit Fleischbrühe oder irgend einer Braise verdünnt werden.

abgekocht; dann auf ein Sieb gelegt, der Saft zur Suppe geschüttet, von den Austern das Schwarze entfernt, und die gereinigten in die Eigelbliaison gelegt, die Suppe unter Rühren darüber angerichtet. Man kann auch in Büchsen eingemachte Austern verwenden, diese werden samt ihrem Saft in der fertigen Suppe aufgekocht.

200. Schildkrötensuppe. Potage tortue à l'anglaise. Für 12 Personen. Eine mittelgroße Schildkröte, 190 Gr. süße Butter, 190 Gr. Mehl, Cayennepfeffer, Salz, 4 Deciliter Madeira, 4 Deciliter Jus, 4½ Liter Fleischbrühe, Klößchen von Schildkrötenfleisch, Eierklößchen (Nr. 202).

Die Schildkröte wird auf folgende Art getötet. Wenn sie den Kopf hervorstreckt, lege man eine bereitgehaltene Schlinge darum, ziehe ihn noch mehr heraus und schneide ihn schnell ab. Zum Verbluten wird sie an den Hinterbeinen eine Stunde aufgehängt, das Blut nachher zur Suppe verwendet, indem es vor dem Anrichten hineingerührt, aber nicht mitgekocht wird. Dann wird der Brustschild dem Rande nach sorgfältig abgelöst, damit die Galle nicht beschädigt wird, der Schild weggenommen, die Eingeweide entfernt, das Fleisch von der Rückenschale behutsam gelöst. Ein Teil des Fleisches wird roh gelassen zu den Klößchen, der andere sehr weich braisiert nach Nr. 54, indem man der Braise noch ein Glas Madeira und Jus beigefügt; nach dem Erkalten zu Würfeln geschnitten. Das rohe Fleisch wird mit Nierenfett sehr fein gehackt und im Übrigen wie Markklößchen Nr. 104 bereitet. Das Mehl wird gelb geröstet, Fleischbrühe und Jus zugerührt, auch die passierte und abgefettete Braise und 2 Deciliter Madeira, dieses zusammen eine Stunde gekocht, fortwährend das Fett abgenommen. Die Fleischwürfelchen und die in gesalzenem Wasser abgekochten Klößchen können, wenn sie kalt sind, in der passierten Suppe aufgekocht werden. Sind sie heiß genug, so werden sie in die Suppenschüssel gelegt und die heiße Suppe darüber passiert. Um Mühe zu ersparen, kann man eine Art Klößchen weglassen und dafür geröstete Brotwürfel hinzuthun. Will man Milchner und Leber benützen, so werden sie in Würfel geschnitten und in der passierten Suppe eine Minute aufgekocht.

201. Andere Art. Für 12 Personen. In Blechbüchsen eingemachtes Schildkrötenfleisch, 190 Gr. süße Butter, 190 Gr. Mehl, Markklößchen Nr. 104, 250 Gr. Kalbfleisch, Eierklößchen Nr. 202, 2 Deciliter Madeira, 7 Deciliter Jus, 4½ Liter Fleischbrühe, Citronensaft, Cayennepfeffer, Salz.

Das Mehl wird braun geröstet, die Fleischbrühe, Jus, Madeira, Citronensaft zugerührt, eine Stunde gekocht, das Schildkrötenfleisch in Würfel geschnitten und nachdem die Suppe passiert ist, darin aufgekocht und heiß über beiderlei Klößchen angerichtet.

202. Falsche Schildkrötensuppe. Potage fausse tortue à la française. Für 16 Personen. Die Hälfte eines nicht zu großen gebrühten Kalbskopfes wird vom Knochen abgeschält, 190 Gr. süße Butter, 190 Gr. Mehl, Trüffeln, Zwiebel, Cayennepfeffer, Salz, 4 Deciliter Madeira, 4 Deciliter Jus, 6 Liter kräftige Fleischbrühe, Markklößchen nach Nr. 104 und Eierklößchen nach folgendem Rezept: Das Gelbe von 6 hart gesottenen Eiern wird fein gehackt, mit 2—3 rohen Eiern verrührt, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß gewürzt, zu Klößchen geformt und dieselben in gesalzenem Wasser abgekocht. Wollte man nicht zwei Sorten Klößchen bereiten, so können statt der einen geröstete Brotwürfel verwendet werden.

Der Kalbskopf wird mit Citronensaft eingerieben und im Sud Nr. 50 während drei Stunden weichgekocht, dann zwischen zwei Brettern gepreßt, wenn erkaltet wird er in Würfelchen geschnitten, mit Madeira, Pfeffer, Salz, in Scheiben geschnittenen Trüffeln und feingeschnittenen Zwiebeln zugedeckt gedämpft. Das Mehl wird gelb geröstet, mit Fleischbrühe und Jus angerührt, eine Stunde gekocht, während welcher sie abgefettet wird.

Die Mark- und Eierklößchen koche man langsam in besonderem gesalzenem Wasser, und lasse sie vom Feuer genommen bis zum Gebrauch darin stehen. Vor dem Anrichten legt man sie, nebst den Kalbskopfwürfelchen und Trüffeln (alles heiß) in die Schüssel und gießt die Suppe darüber. — Statt Fleischbrühe könnte man auch im Notfall den Kalbskopfsud nebst Bratenjus oder Justablette anwenden.

203. Suppe von Ochsenschwanz. Potage aux queues de bœuf. (Ox tail soup.) Für 8—10 Personen. Ein abgezogener Ochsenschwanz von 1—1½ Kilogr., welchen man beim Metzger in runde Stücke geteilt bestellt, 250 Gr. dürres, mageres Federstück oder rohen Schinken, 1 Flasche weißen Wein, 3 Eßlöffel voll Essig oder Citronensaft, 2 Liter Wasser, Salz, 10 Pfefferkörner, 2 Nelken, ½ Zwiebel, 1 Rotgelbrübe, 30 Gr. süße Butter, 30 Gr. Speck.

Zwiebel, gelbe Rübe, Butter und Speck werden zu Scheiben zerschnitten und nebst dem Gewürz in eine Pfanne oder Kasserolle gethan; die Ochsenschwanzstücke nebst Salz schön gelb darin gebraten,

obige Flüssigkeiten daran geschüttet und auf Kohlenfeuer oder der Herdplatte 4 bis 5 Stunden langsam zugedeckt gekocht.

Unterdessen rüste man folgende Gemüslein: s. grüne Julienne Nr. 165, von jeder Art eine kleine Obertasse voll, von Sellerie, Lauch und weißer Rübe weniger und dämpfe sie in 30 Gr. süßer Butter, gieße 8 Deciliter Fleischbrühe daran und koche sie bis sie weich sind.

Hierauf röste man wieder in einer andern Pfanne 60 Gr. Mehl in 60 Gr. süßer Butter hellbraun, rühre 3 Liter Fleischbrühe daran, zuerst aber nur langsam der Knollen wegen, und lasse dies eine Stunde kochen, thue die weichgedämpften Gemüslein samt der Brühe hinein, lasse sie nochmals aufkochen und stelle sie zur Wärme, bis der Ochsenschwanz fertig gekocht ist.

Die weichgekochten Ochsenschwanzstücke nehme man behutsam aus ihrem Saft, lege sie nebeneinander auf ein Brett, ziehe die Knöchlein sorgfältig aus der Mitte jeder Tranche heraus, daß diese ganz bleiben und ein Ringlein bilden und stelle sie zur Wärme bis angerichtet wird. Nun passiere man die Ochsenschwanzbrühe, entfette sie und koche sie samt der Suppe, welcher man sie zugegossen, auf. Sollte die Suppe zu dick sein, so fülle man mit heißer Fleischbrühe so viel als nötig auf, lege die Ochsenschwanzstücke in die Suppenschüssel und richte die kochendheiße Suppe darüber an. Wenn man will, kann man den mitgekochten Schinken in Würfel schneiden und der Suppe beifügen.

Will man diese Suppe ohne Gemüslein, so nimmt man beim Rösten etwas mehr Mehl und legt beim Anrichten Brotwürfel hinein.

204. Durchgetriebene Blumkohlsuppe. Potage purée de choux-fleurs. Für 6 Personen. 1 großer Blumkohl, 3 Eigelb, geröstete Brotwürfel, 1½ Liter Fleischbrühe. — Der Blumkohl wird gereinigt wie für's Gemüse, in gesalzenem Wasser weichgekocht, durch's Haarsieb getrieben, mit kräftiger Fleischbrühe angerührt, aufgekocht, in eine bereitgehaltene Eigelbliaison Nr. 3 unter Rühren angerichtet, und geröstete Brotwürfelchen hineingelegt.

205. Durchgetriebene Endiviensuppe. Potage de purée aux endives. Für 6 Personen. 3 große Köpfe Endivien, 60 Gr. magerer roher Schinken, 30—60 Gr. süße Butter oder 1 Löffel Fett, 1 ganze Zwiebel, 1—2 Eigelb, 2 Liter Fleischbrühe.

Die Endivien werden gereinigt wie zu Salat, jedoch nicht zerschnitten, in gesalzenem Wasser sehr weichgekocht, gehackt, durch's

Sieb getrieben, in Butter, Schinken, Zwiebel und etwas Fleischbrühe eine Viertelstunde gedämpft; dann wird die übrige Fleischbrühe zugegossen, die Suppe bis an das Kochen gebracht, in die Eigelbliaison gerührt und nach Belieben Brotwürfel beigegeben. (Schinken und Zwiebel wird vor dem Anrichten herausgenommen.)

206. Durchgetriebene Sauerampfersuppe. Potage purée d'oseille. Für 6 Personen. Einige Handvoll Gartensauerampfer, einige Handvoll Lattich oder 4 Häuptchen Salat, 30 bis 60 Gr. süße oder ausgelassene Butter oder Fett, 30 Gr. Mehl, 1—2 Eigelb, Brotwürfel, einige Löffel voll sauern Rahm, 2 Liter Fleischbrühe.

Sauerampfer und Salat werden in gesalzenem Wasser 5 Minuten gekocht, fein gehackt, mit Salz, Pfeffer und etwas Fleischbrühe in der Butter gedämpft, durch das Haarsieb getrieben, das Mehl mit einem Teil kalter Fleischbrühe zu einem flüssigen Teiglein angerührt, die Fleischbrühe nebst dem Saft, worin der Sauerampfer gedämpft worden ist, kochend gemacht, das Teiglein dazu gegeben, unter fortwährendem Rühren zum Sieden gebracht, 5 Minuten gekocht, passiert, das Durchgetriebene damit angerührt, aufgekocht, in die Eigelbliaison gerührt und Brotwürfel beigegeben.

Einfachere Art. Einige Handvoll Sauerampfer, 1/2 Kilogr. Kartoffeln, 2 Liter Fleisch- oder Knochenbrühe.

Die Kartoffeln werden in der Fleisch- oder Knochenbrühe gekocht bis sie weich sind, Sauerampfer beigefügt und 5 Minuten mitsieden gelassen. Hierauf wird die Suppe durchgetrieben, aufgekocht, angerichtet und sofort serviert.

207. Durchgetriebene Gelbrübensuppe. Potage purée de carottes. Für 6 Personen. 300 Gr. junge Rotgelbrüben, 30—60 Gr. süße Butter, 2 Liter Fleischbrühe, geröstete Brotwürfel.

Die Rüben, am besten runde, werden gereinigt, in Scheiben geschnitten und in gesalzenem Wasser sehr weich gekocht, durchs Haarsieb getrieben, mit kräftiger Fleischbrühe angerührt, die Butter beigefügt, aufgekocht, angerichtet und geröstete Brotwürfel hineingelegt.

208. Durchgetriebene Spargelnsuppe. Potage purée d'asperges. Für 6 Personen. 300 Gr. Spargelspitzen, 30 Gr. süße Butter, 1—2 Eigelb, 2 Liter Fleischbrühe.

Man nimmt von den dünnen grünen Spargeln, schabt sie und schneidet alles Harte weg, während die Spitze und was noch grün

und weich ist zur Suppe verwendet wird, ungefähr 300 Gr.; Zubereitung wie die Blumkohlsuppe Nr. 204.

209. Durchgetriebene grüne Erbsensuppe. Potage purée de pois verts. Für 6 Personen. 300 Gr. ausgeschotete Erbsen, 30 Gr. roher Schinken*), 30 Gr. süße Butter, 3 Eigelb, 2 Liter Fleischbrühe.

Die Erbsen werden mit dem Schinken in 2 Deciliter Fleischbrühe und Butter weich gedämpft, der Schinken herausgenommen, die Erbsen samt ihrem Saft durch das Sieb getrieben, mit der Fleischbrühe angerührt, aufgekocht, in die Liaison angerichtet und Brotwürfel beigegeben.

210. Suppe von dürren Erbsen. Potage purée de pois. Für 6 Personen. 150—200 Gr. geröllte Erbsen, geröstete Brotwürfel, Fleisch- oder Knochenbrühe.

Die Erbsen werden gekocht wie zum Gemüse (s. Nr. 1088), so lange sie warm sind durchs Sieb getrieben, (ist ein emailliertes Salatbecken vorhanden, so können sie nur hiedurch gedrückt werden, was schneller geht) mit 1½ bis 2 Liter Fleisch- oder Knochenbrühe zur gehörigen Flüssigkeit angerührt, aufgekocht und über die Brotwürfel angerichtet.

210a. Suppe von Linsen. Für 6 Personen 150 bis 200 Gr. Die Linsen werden gekocht wie zum Gemüse Nr. 1092, weitere Behandlung wie 210.

211. Durchgetriebene Kartoffelsuppe. Potage purée de pommes de terre. Für 6 Personen. ½ Kilogr. roh geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln, ein Stückchen fein geschnittene Zwiebel, 30 Gr. süße Butter, geröstete Brotwürfel, 1½ bis 2 Liter Fleisch- oder Knochenbrühe. Liaison von 1—2 Eigelb.

Man koche die Kartoffeln in der Fleischbrühe weich, treibe sie dann durch ein Haarsieb, röste die Zwiebel in der flüssig gemachten Butter weiß, rühre die Kartoffeln ein wenig darin herum und füge die Brühe, worin die Kartoffeln gekocht wurden, bei, koche die Suppe auf, richte sie mit oder ohne Eigelbliaison an und füge Brotwürfel bei.

---

*) Der Schinken kann weggelassen werden, er gibt jedoch der Suppe einen kräftigen Geschmack.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg