Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

3. Abteilung. Schleimsuppen. Potages à la crème.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

3. Abteilung.

Schleimsuppen. Potages à la crême.

212. Gerstenschleim. Crême d'orge. Für 6 Personen. 1 Kilogr. Ochsenfleisch, oder ein altes Huhn, 200 Gr. Ulmergerste, Suppengewürze, eine starke Prise Salz, nach Belieben geröstete Brotwürfel, 4 bis 4½ Liter Wasser.

Die Gerste wird mit 4—4½ Liter kaltem Wasser, samt den Knochen und allfälligen Fleischabfällen aufs Feuer gesetzt und langsam zum Kochen gebracht. Dann werden die Suppengewürze, Salz und das Fleisch, wenn mitgekocht werden soll, beigegeben und alles 3 bis 3½ Stunden gekocht, durchs Suppensieb über die Brotwürfel angerichtet, oder unpassiert ohne Brotwürfel serviert. Wird der Schleim nicht passiert, so müssen die Suppengewürze in einer Kugel beigegeben werden, damit sie nicht darin herumschwimmen. Sehr verfeinert werden kann der Schleim durch die Beigabe eines Stückleins Butter oder einiger Löffel Rahm. Sollte der Schleim nicht dick genug sein, so wird ein Mehlteiglein Nr. 100 eingerührt. Die Gerste bleibt nur in einem kupferverzinnten, ehernen, messingenen oder emaillierten Hafen oder Pfanne schön weiß. Für noch feinere Gerstensuppe ist Perlgerste zu empfehlen, welche aber bedeutend teurer ist.

213. Grünkernschleim. Crême de blé vert. Für 6 Personen. 1 Kilogr. Ochsenfleisch oder ein Huhn (ganz oder in Stücken), 200 bis 250 Gr. gewaschener Grünkern, Suppengewürze, Salz, nach Belieben geröstete Brotwürfel, 4 bis 4½ Liter Wasser.

Grünkern (unreifer Roggen) wird über Nacht in laues Wasser eingeweicht, Tags darauf samt dem Einweichwasser und so viel weiterem Wasser, daß es 4 bis 4½ Liter ausmacht, samt den Knochen und allfälligen Fleischabfällen auf schwaches Feuer gesetzt und langsam zum Kochen gebracht. Hernach wird das Fleisch oder Huhn, wenn solches mitgekocht werden soll, samt Salz und den Suppenkräutern beigegeben. Übriges Verfahren wie bei Gerstenschleim, muß jedoch passiert werden.

214. Haferkernschleim. Crême aux grains d'avoine. Für 6 Personen. 1 Kilogr. Ochsenfeisch oder ein Huhn, 150—200 Gr. gewaschene und Abends vorher in lauem Wasser eingeweichte Haferkernen, Suppengewürze, Salz, nach Belieben geröstete Brotwürfel, 4 bis 4½ Liter Wasser. Zubereitung wie bei Nr. 212, Gerstenschleim ist jedoch zu passieren.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

215. Hafermehlschleim. Crême d'avoine. Zu einer Suppe für 6 Personen rechne man 2½ Liter Fleischbrühe,*) 6 gehäufte Eßlöffel voll Hafermehl, welches man mit 2 Deciliter Wasser oder Milch zu einem dünnflüssigen Teiglein anrührt, nach Belieben geröstete Brotwürfel von 1 Wecken.

In die kochende Fleischbrühe rühre man das angerührte Hafermehl, lasse dieses zusammen ½ Stunde langsam kochen und richte dann die Suppe nach Belieben über geröstete Brotwürfel an. Auch kann Eigelbliaison von 1—2 Eiern angewendet werden.

216. Hafergrütze. Potage au gruau d'avoine. Für 6 Personen. 1 Kilogr. Ochsenfleisch oder ein Huhn, 80 Gr. Hafergrütze, Suppengewürze (in einer Kugel), Salz, 4 bis 4½ Liter Wasser.

Gleiche Zubereitung wie bei Gerstenschleim Nr. 212, nur daß die Suppe unpassiert angerichtet wird.

217. Kalbsknodenschleim. Coulis de veau. Berechnet für 1½ Liter Schleim. 500 Gr. fleischiger Kalbsknoden (Knie- oder Schenkelstück), oder 250 Gr. Kalbskniestück und 250 Gr. Ochsenmuskel, 90 Gr. Reis, 30 Gr. Gerste, 3½ Liter Wasser, Salz.

Das Fleisch wird mit dem kalten Wasser**) übergethan, Reis und Gerste hineingegeben, 3 Stunden gekocht und passiert.

218. Reisschleim. Crême de riz. Für 6 Personen. 1 Kilogr. Ochsenfleisch oder ein altes Huhn, 150—200 Gr. Mailänder Reis, Suppengewürze, nach Belieben Brotwürfel, 4 bis 4½ Liter Wasser.

Gleiche Zubereitung wie Gerstenschleim Nr. 212.

4. Abteilung.

Geröstete und Wasser-Suppen. Soupes maigres.

219. Geröstete Reissuppe. Potage maigre au riz. Für 6 Personen. 50 Gr. Butter oder Fett, 50 Gr. Reis, 1 kleine geschälte Zwiebel, 1 Löffel feingeschnittene Selleriewürfelchen, 30 Gr. Mehl, 2—2½ Liter Wasser, Salz, 1 Eigelb.

---

*) Zu allen einfachen Suppen kann auch Knochenbrühe Nr. 127 verwendet werden.

**) Hier wird das Fleisch mit kaltem Wasser aufgesetzt, damit möglichst viel Kraft heraus gezogen wird, da dieser Schleim gewöhnlich nur als Kraftbrühe für Kranke gebraucht wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg