Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

4. Abteilung. Geröstete und Wasser-Suppen. Soupes maigres.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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

Das Fett wird rauchheiß gemacht, der Reis mit der ½ Zwiebel samt den Selleriewürfeln leicht geröstet, das Mehl ebenfalls noch mitgedämpft, das Wasser samt Salz und nach Belieben ein wenig Suppengewürze beigegeben, die Suppe 1 Stunde gekocht und über das Eigelb angerichtet.

220. Suppe von dürren Erbsen. Potage maigre aux pois. Die Erbsen werden gleich gekocht wie bei Nr. 210 angegeben wurde, nur daß zerschnittenes Wurzelwerk, wie gelbe Rüben, Sellerie, Zwiebel, Lauchstengel und 1 Kartoffel mitgekocht und mitdurchgetrieben werden und nur Wasser verwendet wird. Sie wird über geröstete Brotwürfel angerichtet.

220a. Suppe von Linsen. Potage aux lentilles. Für 6 Personen. 150—200 Gr. Linsen, 30 Gr. Mehl, eine fein geschnittene Zwiebel, 30 Gr. Fett, 2 Liter Wasser.

Das Mehl wird samt der feingeschnittenen Zwiebel leicht geröstet, die nach Nr. 1092 weichgekochten Linsen hineingegeben, das Wasser zugefügt und die Suppe noch 10 Minuten gekocht.

221. Suppe von weißen Böhnli. Potage aux haricots lancos. Für 6 Personen 150—200 Gr. weiße Böhnli werden gewaschen, über Nacht in laues Wasser eingelegt und samt diesem Einweichwasser, geschnittenem Lauch, gelben Rüben, Selleriewurzel und einer Kartoffel aufs Feuer gesetzt und in 2½ bis 3 Stunden weichgekocht. Hernach werden 20 Gr. Mehl, samt einer feingeschnittenen Zwiebel in 30 Gr. Fett leicht geröstet, die Böhnli durchgetrieben, samt dem nötigen Wasser dem gerösteten Mehl beigefügt und die Suppe noch 10 Minuten gekocht.

222. Kartoffelsuppe. Potage maigre aux pommes de terre. Für 6 Personen nehme man ½ Kilogr. roh geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln, dämpfe eine halbe feingeschnittene Zwiebel in 40—60 Gr. Butter weiß, füge die Kartoffeln bei nebst Pfeffer und Salz, sowie 2½ Liter Wasser, und lasse sie so lange zugedeckt kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Alsdann verrührt man sie, so daß die Brühe ein wenig dickflüssig wird und richtet sie über fein geschnittenen Schnittlauch und nach Belieben über geröstete Brotwürfel Nr. 5 an.

223. Grüne Kartoffelsuppe. Potage maigre aux pommes de terre à la printanière. Wie Nr. 172, statt Fleischbrühe Wasser und etwas mehr Butter.

224. Gewöhnliche Kartoffelsuppe. Potage maigre aux pommes de terre à la bourgeoise. Wie Nr. 173, statt Fleischbrühe Wasser und etwas mehr Butter.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

225. Mehlsuppe. Potage à la farine. Für 6 Personen. 50 Gr. süße oder eingekochte Butter oder Fett, 80—90 Gr. Mehl, nach Belieben etwas Kümmel und geröstete Brotwürfel, 2 Liter und 8 Deciliter Wasser.

Die Hälfte des Mehls wird in der Butter schön braun geröstet (dasselbe ist am besten flüssig zu rösten), hernach die 2. Hälfte beigefügt, auch noch etwas mitgeröstet, mit einem Glas kaltem Wasser abgelöscht und recht verrührt, das übrige Wasser nach und nach dazugegossen und 1/2 bis 3/4 Stunden gekocht. Es ist unnötig Fleischbrühe zu einer Mehlsuppe zu nehmen. Hat man jedoch Knochenbrühe, so wird die Suppe kräftiger.

226. Geröstete Eiergerstensuppe. Potage à la farine aux œufs. Für 6 Personen wird eine Mehlsuppe mit den gleichen Zuthaten wie bei Nr. 225 angegeben bereitet, jedoch ohne Kümmel und Brotwürfel. Vor dem Anrichten werden 1—2 Eier samt einigen Löffeln Wasser mit einer Gabel gut verklopft, langsam in die kochende Suppe gerührt, wobei mit dem Schneebesen geklopft wird, die Suppe einmal aufgekocht und angerichtet.

226a. Windsorsuppe. Potage Windsor. Für 6 Personen wird von 50 Gr. Butter oder Fett und ebenso viel Mehl eine dünne Mehlsuppe, wie in Nr. 225 angegeben, bereitet. Nun wird ein Kalbsfuß, der Tags zuvor im Suppentopf, sowie Maccaroni, die in Salzwasser weichgekocht wurden, in lange, dünne Riemchen geschnitten, in die Suppe gegeben, diese einmal aufgekocht und nach Belieben 1/2 Glas Madeira beigefügt.

227. Hafermehlsuppe. Potage maigre crême d'avoine. Für 6 Personen röste man 75—90 Gr. Hafermehl in 50 Gr. süßer oder 30 Gr. eingekochter Butter hellgelb, und rühre anfangs langsam, später schneller mit 2 bis 2 1/2 Liter Wasser oder Knochenbrühe das geröstete Mehl zur Suppe an, welche man nebst Salz zugedeckt 1 Stunde langsam kochen läßt. Zu dieser Suppe können verschiedene Klößchen, welche beifolgend angegeben sind, serviert werden, nur sollte dann Knochen- oder Fleischbrühe verwendet werden.

227a. Hafermehlsuppe mit gebrühten Klößchen. Potage à la crême d'avoine aux godiveaux. Für 6 Personen wird obige Suppe, von 75 Gr. Hafermehl und folgende Klößchen bereitet. 1/2 Glas (1 1/2 Deciliter Milch) und 25—50 Gr. süße Butter samt ein wenig Salz werden siedend gemacht, 50 Gr. gesiebtes Mehl (der Knollen wegen) hineingegeben, die Masse auf schwachem Feuer gekocht bis sie glatt ist und sich von der Pfanne löst. Nun wird sie etwas erkalten gelassen, 1 1/2 Ei gut darunter

gemengt und mit einem Kaffeelöffel in heißes Backfett möglichst kleine Klößchen abgestochen, dieselben schön hellbraun gebacken und abtropfen gelassen. Diese werden in die Suppenschüssel gelegt, die Hafermehlsuppe darüber angerichtet und sofort serviert, weil sonst die Klößchen weich werden.

Hafermehlsuppe mit Markklößchen. Nr. 104 und 105. Hafermehlsuppe mit Geflügelklößchen. Nr. 106. Hafermehlsuppe mit Wildbretklößchen. Nr. 107. Hafermehlsuppe mit Hechtklößchen. Nr. 108. Hafermehlsuppe mit Krebsklößchen. Nr. 109. Hafermehlsuppe mit Leberklößchen. Nr. 110.

227b. Hafermehlsuppe mit Julienne. Potage crême d'avoine à la Julienne. Für 6 Personen wird grüne Julienne nach Nr. 165 in 50 Gr. Butter gedämpft, 70 Gr. Hafermehl noch kurz mitgedünstet, mit 2½ bis 3 Liter Fleisch- oder Knochenbrühe abgelöscht und gekocht bis die Gemüslein weich sind.

228. Geröstete Riebelnsuppe. Potage maigre aux pâtes de nouilles. Für 6 Personen. 70—80 Gr. Riebeln Nr. 9, 40 Gr. süße oder eingekochte Butter, Schnittlauch, 2 bis 2½ Liter Wasser. Die Riebeln werden in der Butter gelb oder hellbraun geröstet, mit Wasser angerührt, ½ Stunde gekocht und über Schnittlauch angerichtet.

229. Geschmälzte Suppe. Potage maigre au pain (bis) noir. Für 6 Personen. 80—100 Gr. Schwarzbrotschnittchen, 30 Gr. süße oder eingekochte Butter, 1 ganz kleine Zwiebel, Salz, 2 bis 2½ Liter Wasser.

Die Schnitten werden mit kochendem Wasser angebrüht und 10 Minuten zugedeckt in den Ofen gestellt. Unterdessen wird die in Scheiben geschnittene Zwiebel in der Butter braun geröstet und die Suppe damit geschmälzt.

230. Spätzli- (Knöpfli-) Suppe. Potage maigre aux quenelles. Für 6 Personen wird 1½ bis 2 Liter Wasser, in welchem Spätzli gekocht worden sind, in die Suppenschüssel über Brotschnitten angerichtet und mit gerösteten Brosamen geschmälzt, jedoch ist es nötig diese Brühe vorerst zu probieren, ob sie nicht etwa zu stark gesalzen sei und Wasser dazu genommen werden müsse.

231. Geröstete Griessuppe. Potage maigre à la semoule. Für 6 Personen. 70—80 Gr. Gries, 30 Gr. süße oder eingekochte Butter oder Fett, 2 bis 2½ Liter Wasser, Salz.

Gries wird in der Butter geröstet, nach und nach das Wasser zugeschüttet und ¼ Stunde gekocht. Statt 70 Gr. Gries kann man 40 Gr. und eine kleine Tasse voll gehacktes Brot nehmen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

232. Geröstete Hafergrützsuppe. Potage maigre au gruau d'avoine. Für 6 Personen. 75 Gr. Hafergrütze, 45 Gr. süße oder 30 Gr. eingekochte Butter oder Fett, 2½—3 Liter Wasser.

Hafergrütze röste man in der Butter hellgelb, rühre mit warmem Wasser anfangs langsam, später schneller an und koche die Suppe nebst Salz zugedeckt ½ bis 1 Stunde langsam.

233. Zwiebelnsuppe. Potage maigre aux oignons. Für 6 Personen. 50 bis 60 Gr. Butter oder Fett, 60—80 Gr. Mehl, 3 größere, feingeschnittene Zwiebeln, 2—2½ Liter Knochenbrühe oder Wasser, Salz und Pfeffer.

Das Mehl wird mit samt den Zwiebeln schön hellbraun geröstet, mit Knochenbrühe Nr. 127 oder mit Wasser glatt angerührt, Gewürz beigefügt, die Suppe ½ Stunde gekocht, passiert und über geröstete Brotwürfel angerichtet.

234. Brosamensuppe. Potage maigre à la chapelure. Für 6 Personen. 70—80 Gr. gehacktes weiches Brot, 30—50 Gr. Butter oder Fett, Liaison von 1—2 Eigelb Nr. 3, Salz, 2 Liter und 3 Deciliter Wasser.

Die gehackten Brosamen werden in der Butter geröstet, vom Feuer genommen, bevor sie braun sind, weil sie im Stehen noch dunkler werden, und die überflüssige Butter davon abgeschüttet. Dann setze man die Brosamen mit Wasser samt Salz auf's Feuer und lasse die Suppe zugedeckt langsam eine halbe Stunde kochen. Wenn man will, so kann Liaison von 1—2 Eigelb und Schnittlauch beigefügt werden.

Andere Art. (Brosamensuppe.) Die Brosamen werden nur einige Mal in der flüssig oder heißgemachten Butter umgerührt. Übriges Verfahren wie oben.

235. Kümmelsuppe. Potage aux cumins. Für 6 Personen werden die gebähten Brotschnitten von einem 5 Cts.-Wecken mit ½ Liter siedendem Wasser übergossen. Dann werden 30 Gr. Fett rauchheiß gemacht, 30 Gr. Mehl samt einer starken Prise Kümmel darin schön gelb geröstet, das Mehl mit 2—2½ Liter Wasser angerührt, die angebrühten Brotschnitten hineingegeben und die Suppe noch 1 Stunde gekocht.

236. Zusammengekochte Suppe. Potage panade. Für 6 Personen. 70—80 Gr. Brotschnitten, 30 Gr. Butter, 2 bis 2½ Liter Wasser, Pfeffer und Salz. Man setze alles zusammen aufs Feuer, koche die Suppe vom Sieden an eine Viertelstunde, oder: statt Brotschnitten nehme man einen in Wasser eingeweichten und wieder gut ausgedrückten 5 Cts.-Wecken, setze ihn mit kaltem

Wasser, Butter, Pfeffer und Salz aufs Feuer und koche das Ganze eine halbe Stunde. Nach Belieben richte man die Suppe über Eigelbliaison an.

Andere Art. Eine ½ feingeschnittene Zwiebel wird in 30 Gr. Butter gedämpft, Weckli- oder Brotschnitten samt einem Löffel gehackter Petersilie hineingegeben und ebenfalls mitgedünstet. Hernach wird das Wasser samt dem Gewürz beigegeben. Übrige Behandlung wie oben.

237. Milchsuppe. Potage maigre au lait. Für 6 Personen. 2—2½ Liter Milch, 60 Gr. feingeschnittenes Hausbrot, Pfeffer und Salz.

Die kochende Milch wird nebst Pfeffer und Salz über die Brotschnitten angerichtet. Wenn man will, kann der Milch ein Viertel Wasser beigemischt werden.

237a. Rahmsuppe. Potage maigre à la crême. Für 6 Personen. 1—1½ Glas sauern ungekochten Rahm, Liaison von 1 bis 2 Eigelb, 1½ bis 2 Liter Wasser, 60 Gr. Brotschnitten.

Der Rahm wird mit der Eigelbliaison verklopft, ein Teil des siedenden Wassers hineingerührt, in das übrige kochende Wasser geschüttet, das nötige Salz dazugegeben, unter beständigem Rühren, wie bei Cremes bis an das, aber nicht zum Kochen gebracht und über die Brotschnitten angerichtet.

Ohne Eigelbliaison kocht man Wasser, Rahm, Brotschnitten, Pfeffer und Salz miteinander eine Viertelstunde und richtet sie an.

238. Maggi's Suppenrollen, die sich durch große Reichhaltigkeit, Schmackhaftigkeit und Billigkeit auszeichnen, verdienen an dieser Stelle besonders erwähnt und jeder Hausfrau bestens empfohlen zu werden. (Alle Suppen gewinnen an Wohlgeschmack und Ausgiebigkeit, wenn man sie nach dem ersten Aufkochen einige Zeit zugedeckt stehen läßt). Bei Anwendung von Knochenbrühe und eines Ei's reicht ein Täfelchen für 3—4 Personen. Eine genaue Aufzeichnung der verschiedenen Arten befindet sich am Ende des Buches.

5. Abteilung.

Süße Suppen. Soupes douces.

239. Weinsuppe. Soupe au vin. Für 6 Personen. 300 Gr. Zucker, 8 Eigelb oder 4 ganze Eier, 30 Gr. Butter, 30 Gr. Mehl, ½ Citronenschale, ein Stückchen Zimmt, geröstete Brotwürfel von einem 5 Cts.-Wecken, 1 Liter Wein, 1 Liter Wasser.