Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

5. Abteilung. Süße Suppen. Soupes douces.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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.

Das Mehl wird in der Butter weiß geröstet, mit dem Wein und Wasser angerührt, Zucker, Citronenschale und Zimmt dazugegeben und 10 Minuten gekocht. Die Eier werden verklopft, dann das Wasser zugeschüttet, die kochende Suppe durchs Sieb langsam hineingerührt, nochmals aufs Feuer unter beständigem Rühren bis an das, aber nicht zum Kochen gebracht und über die Brotwürfel angerichtet.

240. Biersuppe. Soupe à la bière. Sie wird wie die obige bereitet, nur daß anstatt Wein Bier und etwas weniger Zucker genommen wird.

241. Sagosuppe mit Wein. Potage sagou au vin. Für 6 Personen. 400 Gr. Zucker, 70—80 Gr. Sago, Schale von einer Citrone, ein Stückchen Zimmt, 1½ Liter weißen oder roten Wein, 1½ Liter Wasser.

Wein, Wasser und Zucker samt Citronenschale und Zimmt werden in der Messingpfanne zum Kochen gebracht, der Sago hineingerührt, eine halbe Stunde langsam gekocht, beim Anrichten die Citronenschale und Zimmt herausgenommen. Nach Belieben Eigelbliaison.

242. Schokoladensuppe. Soupe au chocolat. Für 6 Personen. 200 Gr. bittere geriebene Schokolade, 150 Gr. Zucker, 2 bis 4 Eigelb, geröstete Brotwürfel von 1½ 5 Cts.-Wecken, 2—2¼ Liter Milch.

Die Eier werden gut geklopft, 4 Deciliter Milch dazu gerührt, die übrige mit dem Zucker aufgekocht, die Schokolade hineingerührt, 10 Minuten gekocht, ein Teil langsam zu den Eiern, dann alles zusammen in die Pfanne, unter beständigem Rühren bis an das Kochen gebracht und über die Brotwürfel angerichtet. Sobald sie kocht, gerinnt sie.

243. Traubensuppe. Soupe aux raisins. Für 6 Personen. ½ Kilogr. Traubenbeeren, 400 Gr. Zucker, Liaison von 3 Eigelb, geröstete Brotwürfel von zwei 5 Cts.-Wecken, ein starker Liter weißen Wein, 1 Liter Wasser.

Trauben, Wein, Wasser, Zucker, die gerösteten Würfel von 1 Brötchen werden 1 Stunde zusammengekocht, in die Liaison angerichtet und die übrigen Brotwürfel dazu gegeben. Die Traubensuppe kann auch nur über geröstete Brotwürfel von 1½ Wecken angerichtet und solche nicht mitgekocht werden.

244. Kirschensuppe. Soupe aux cerises. Für 6 Personen. ¾ Kilogr. Kirschen, 400 Gr. Zucker, 1 Stückchen Zimmt, geröstete Brotwürfel von 1 Wecken, 1 Liter Wasser.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Kirschen, Zucker, Zimmt, Wasser, geröstete Brotwürfel von 1 Wecken werden 1 bis 1½ Stunden miteinander gekocht und über die zurückbehaltenen Brotwürfel angerichtet.

Von Heidelbeeren, Himbeeren ꝛc. können auf dieselbe Weise Suppen bereitet werden.

Vierter Abschnitt.

Warme und kalte Saucen und verschiedene Butter.

1. Abteilung.

Warme Saucen. Sauces chaudes.

245. Bemerkenswertes über die warmen Saucen.

1) Bei braunen Saucen röste man das Mehl nie auf starkem Feuer, da sonst das Mehl stellenweise anbrennt, während es anderseits noch weiß oder hell ist, auch stelle man sich die kalte Flüssigkeit, mit welcher angerührt werden soll, schon zum Voraus in Bereitschaft und gieße anfangs immer nur ein kleines Quantum zu, indem man jeweilen wieder glatt rührt, ehe wieder nachgegossen wird.

2) Man berechne die Farbe der Sauce je nachdem man helle oder braune Flüssigkeiten zum Anrühren hat. Ist zu einer braunen Sauce Jus vorhanden, so röste man das Mehl etwas heller, indem der Jus zur Farbe beiträgt; hat man dagegen Fleischbrühe, so muß das Mehl ein wenig dunkler geröstet werden.

3) Ist eine Sauce oder Jus zu hell ausgefallen, so gieße man einige Tropfen Caramelle Nr. 55 hinein.

4) Ganz dunkelbraune Saucen müssen sehr sorgfältig und langsam geröstet werden, sie dürfen nicht bitter oder angebrannt schmecken; hiezu röste man etwas gestoßenen Zucker damit, wodurch die Sauce eine glänzend schöne Farbe erhält.

5) Zu Ragouts bestimmte weiße oder braune Saucen müssen ziemlich dickflüssig sein, damit sie die darin vorhandenen Ingredienzien (Zuthaten) gehörig bedecken und zu einem Ganzen verbinden; auch desgleichen die Süßbuttersaucen und Hollandaises, wenn sie