

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätlehre und Kochbuch**

**Oberdörffer, Margarethe**

**Gailingen (Baden) ; Dießenhofen (Schweiz), [1934]**

I. Suppen.

**urn:nbn:de:bsz:31-64011**

## B. Kochbuch bzw. Rezepte.

### I. Suppen.

Suppen bilden während der kühleren Jahreszeit eine anregende Einleitung zu den Mahlzeiten. Dide Suppen können während der kalten Jahreszeit eine vollständige Mahlzeit bilden, wenn man dieselben nahrhaft und schmackhaft gestaltet. Für Suppen mit Einlagen bereite man nach Angaben eine kräftige Gemüsebrühe; man kann dann jegliche Suppeneinlage dazu verwenden. Kinder haben Suppe nicht nötig. Gewöhnlich verderben sie sich damit den Appetit; deshalb sollte man Kinder nie zwingen, Suppe zu essen. Während der heißen Jahreszeit ist der Genuß von Suppe nicht notwendig, während wir, sobald es kühl wird, das Bedürfnis nach warmen Suppen haben. Suppen sollen daher auch möglichst warm (nicht heiß) gegessen werden, da sie sonst ihren Zweck verfehlen.

1. Bouillon.
2. Gemüsebrühe mit Einlagen
3. Wurzelbrühe.
4. Gemüsesuppe.
5. Gemüsesuppe mit gebadenen Grießflößchen.
6. Frühlingssuppe.
7. Spargelsuppe.
8. Französische Suppe.
9. Blumentohlsuppe.
10. Tomatensuppe.
11. Tomatensuppe mit Reis.
12. Tomatensuppe mit Sellerie.
13. Wurzelsuppe.
14. Gelbe-Rüben- oder Karottensuppe
15. Sauerampfersuppe.
16. Korbel-Sauerampfer-Suppe.
17. Korbelsuppe.
18. Spinatsuppe.
19. Spinatflößchensuppe.
20. Petersiliensuppe.
21. Petersilienflößchensuppe.
22. Kräuterbouillon mit Eierstich.
23. Weißkrautsuppe.
24. Bauernkrautsuppe.
25. Schwarzwurzelsuppe.
26. Selleriesuppe.
27. Lauchsuppe.
28. Weiße-Zwiebel-Suppe.
29. Grüne-Erbisen-Suppe.
30. Grüne dide Erbsensuppe.
31. Erbsensuppe (gelbe).
32. Grüne-Bohnen-Suppe
33. Grüne-Bohnen-Suppe, passiert.
34. Weiße-Bohnen-Suppe.
35. Weiße-Bohnen-Suppe mit Lauch und Tomaten.
36. Bohnensuppe.
37. Kartoffelsuppe auf Rheinburger Art.
38. Kartoffelsuppe.
39. Kaiserinnensuppe.
40. Veriebene Kartoffelsuppe.
41. Schweizer Kartoffelkäsesuppe.
42. Kartoffelflößchensuppe
43. Delicateß-Suppe.
44. Delicateß-Suppe
45. Pilzsuppe.
46. Weizenkleimsuppe.
47. Graupensuppe.
48. Graupenschleimsuppe.
49. Graupensuppe mit Gemüse.
50. Haferkleimsuppe.
51. Haferlockensuppe.
52. Hafergrüßensuppe.
53. Hafermehlsuppe.
54. Grünternschleimsuppe.
55. Grünterngrüßesuppe.
56. Grünternmehlsuppe.
57. Ganze Grünternsuppe.
58. Grießsuppe.
59. Grießflößchensuppe.
60. Gebrannte Grießsuppe.
61. Grießnockerlsuppe.
62. Reischleimsuppe.
63. Reischleimsuppe.
64. Sagosuppe.
65. Braunmehlsuppe.
66. Gebrannte Mehlsuppe.
67. Nudelsuppe.
68. Käsenockerlsuppe.

- |                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| 69. Flädelesuppe.           | 75. Einlaufsuppe.          |
| 70. Semmelkloßchensuppe.    | 76. Eierkäsesuppe.         |
| 71. Butterschwämmchensuppe. | 77. Eierkäse-Einlaufsuppe. |
| 72. Riebelelsuppe.          | 78. Eierwürfelsuppe.       |
| 73. Käseschnittchensuppe.   | 79. Eiergerstchensuppe.    |
| 74. Eierstich.              | 80. Butterkloßchensuppe.   |

## Suppen.

### 1. Bouillon.

Einige Zwiebeln werden fein geschnitten und in 1 Eßl. Öl hellgelb gedünstet: Man wiegt eine geschälte Sellerieknolle, 2 Lauchstengel, Möhren, getr. Spargelkraut, etwas Blumenkohl u. a. Gemüse, wie sie die Jahreszeit gerade bietet, dünstet es in den gebräunten Zwiebeln gut durch, füllt mit heißem Wasser auf, läßt es mit etwas Salz 1—2 Stdn. gut kochen. Dann seigt man alles durch ein Sieb, daß man eine klare Brühe erhält, die man zu allerlei Suppen verwenden kann.

### Gemüsebrühe mit Einlagen.

#### 2. Gemüsebrühe.

Verschiedene Gemüseabfälle, wie Blumenkohlstrunk und Blättchen, Lauch, Petersilienstiele, Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, gut gereinigte Selleriewurzeln, Erbsenschoten und was sonst an Gemüseabfällen, welche noch gut sind, zur Hand hat, schneidet man in Stücke, gibt eine Zwiebel in Scheiben geschnitten dazu und dünstet alles in 3—4 Eßl. gutem Öl an, bis die Zwiebeln eine gelbe Farbe angenommen haben. Dann gießt man mit 3 l Wasser auf, deckt die Gemüsebrühe zu und läßt sie an der Seite des Herdes 1—2 Stdn. langsam kochen. Alle Gemüsearten müssen sehr gut gereinigt sein und dürfen keine schlechten Stellen aufweisen. Vor dem Gebrauch seigt man die Gemüsebrühe durch ein Haarsieb und gibt Salz, sowie die gewünschte Einlage, hinein.

#### 3. Wurzelbrühe.

Wurzelgemüse, wie Sellerie, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Zwiebeln, Lauch und Pastinaken werden sauber gepuht, geschält, und in kleine Stückchen geschnitten. Dann erhitzt man etwas Butter, gibt die Wurzeln hinein und dämpft sie darin gelb. Dann löscht man mit Wasser ab und läßt die Brühe einige Stunden auf der Seite des Herdes langsam kochen, seigt sie durch ein feines Sieb und verwendet sie zu Suppen.

#### 4. Gemüsesuppe.

Verschiedene Gemüse wie Blumenkohl, grüne Erbsen, Bohnen, gelbe Rüben, Sellerie, Lauch und Petersilie puht und wäscht man gut,

schneidet das Gemüse in kleine Stückchen und dämpft es in etwas feinem Öl oder geklärter Butter weich. Dann stäubt man etwas Mehl darüber, läßt dies noch einige Minuten mit ziehen, löscht mit Gemüsebrühe ab und läßt die Suppe gut durchkochen. Man richtet die fertige Suppe über einem Eigelb und etwas Sahne au.

#### 5. Gemüsesuppe mit gebackenen Grießklößchen.

Zutaten: 30 g gefläzte Butter, 100 g Blumenkohl (man kann auch Spargel oder grüne Erbsen nehmen), 1 Eßl. voll gewiegte Petersilie, 2 $\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe zur Suppe. Zu den Klößen  $\frac{1}{4}$  l Milch, 20 g Butter, 50 g Grieß, 1 Ei, Badöl.

Man läßt die Milch mit Butter und Salz zum Kochen kommen, gibt den Grieß unter ständigem Rühren dazu, läßt die Masse kochen, bis sie sich vom Topfe löst. Nachdem sie etwas ausgekühlt ist, rührt man die Eier darunter, erhitzt das Badöl, sticht mit dem Teel. kleine Klößchen ab, die man schwimmend goldgelb bäckt.

Das Gemüse wird in der Butter weichgedünstet, mit 2 $\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe aufgekocht und die fertigen Klößchen eingelegt. Man schmeckt die Suppe mit Salz ab, streut beim Anrichten Schnittlauch darüber.

#### 6. Frühlingsuppe.

Zutaten: 50 g Butter, 1 gute Handvoll Frühlingskräuter, 5 Eßl. Mehl, Salz.

Frühlingskräuter, wie Schafgarbe, Pimpinelle, Kerbel, Sauerampfer, Petersilie, Schnittlauch, fein geschnittene Wegwarte, Löwenzahn u. dgl., sowie etwas jungen Spinat und Brennesselspitzen, schneidet man ganz fein und dünstet sie nebst einer halben, fein geschnittenen Zwiebel in der Butter 20 Min. Dann streut man das Mehl darüber, löscht mit etwas Wasser ab und füllt die Suppe unter ständigem Rühren mit 2 l kochendem Wasser auf, würzt mit Salz und gibt die Suppe mit fein geschnittenen, auf der Herdplatte gerösteten Semmelscheibchen zu Tisch.

#### 7. Spargeluppe.

Zutaten: 50 g Butter, 100 g Mehl, 1 Pfd. Spargel, 1 Eigelb.

Die Spargeln werden geschält, in 3 cm lange Stückchen geschnitten und in etwas Salzwasser weichgekocht. Aus Butter und Mehl bereitet man eine helle Schwitze, die man mit Wasser ablöscht und gut durchkochen läßt. Dann gibt man die weichgekochten Spargeln samt der Spargelbrühe hinzu, schmeckt mit Salz ab und richtet die Suppe über ein Eigelb an.

#### 8. Französische Suppe.

Zutaten: Gemüsebrühe,  $\frac{3}{4}$  Pfd. verschiedene Gemüse, wie Bohnen, gelbe Rüben, Kohlraben und Kartoffeln.

Alles schneidet man in feine, ungefähr 3 cm lange Streifen, etwas Blumenkohl teilt man in kleine Röschen und schmort die Gemüse mit etwas Öl und Butter halbweich. Dann gibt man 2 $\frac{1}{2}$  l kräftige Gemüse-

brühe daran und kocht darin die Suppeneinlagen weich, schmeckt mit Salz ab und reibt beim Anrichten etwas Muskatnuß auf die Suppe.

### 9. Blumenkohluppe.

Zutaten: 50 g Butter, 100 g Mehl, 2 l Gemüsebrühe,  $\frac{1}{2}$  l Blumenkohlwasser, 1 kleinerer Blumenkohl, 1 Eigelb, 1 Eßl. saurer Rahm.

Der Blumenkohl wird gepuzt, in kleine Kötschen geteilt, gewaschen und in wenig Wasser mit etwas Salz weichgekocht. Inzwischen dünstet man das Mehl in der Butter, gibt eine kleine, fein geschnittene Zwiebel dazu, löscht mit Gemüsebrühe ab, rührt die Suppe glatt und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stde. kochen. Dann gibt man die Blumenkohlröschen, sowie das Salz hinzu, läßt das Ganze auf der Seite des Herdes 20 Min. ziehen und richtet die Suppe über ein Eigelb, welches man mit einem Eßl. sauren Rahm verrührt hat, an und würzt sie mit etwas Curry und etwas Muskatblüte.

### 10. Tomatenuppe.

2 Pfd. Tomaten dämpft man in Öl mit reichlich Zwiebeln und etwas Salz, streut 5 Eßlöffel Mehl darüber, füllt mit heißem Wasser auf und läßt alles tüchtig kochen. Dann wird die Suppe durchpassiert. Man rührt zuletzt etwas saure Sahne darunter und richtet mit Petersilie an.

### 11. Tomatenuppe mit Reis.

Zutaten: 50 g Reis, 50 g Mehl, 50 g Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfd. durchgetriebene Tomaten, 3 Eßl. Sahne.

Der Reis wird sauber gewaschen, abgetrocknet und mit dem Mehl in der erhitzten Butter angeröstet. Dann löscht man mit kaltem Wasser ab, gibt das Tomatenmark hinzu, füllt mit kochendem Wasser auf, so daß man ungefähr  $2\frac{1}{2}$  l Suppe erhält, gibt Salz und etwas Curry daran und kocht die Suppe eine gute halbe Stde. Man richtet sie über Sahne an.

### 12. Tomatenuppe mit Sellerie.

Man bereitet eine Suppe nach Angaben „Tomatenuppe“, schält eine mittelgroße Sellerieknolle, schneidet sie in kleine Würfelchen und dämpft sie in etwas Butter weich. Dann gibt man dieselben in die fertige Tomatenuppe und läßt alles noch  $\frac{1}{4}$  Stde. zusammen kochen.

### 13. Wurzelsuppe.

Zutaten: 1 kleine Selleriewurzel,  $\frac{1}{2}$  kleine Pastinake, 1 gelbe Rübe, 2 Petersilienwurzeln, 6 Schwarzwurzeln, 1 kleine Zwiebel, 50 g Butter, 80 g Mehl, 4 Eßl. sauren Rahm.

Die Wurzeln werden sauber gewaschen, geschält und in kleine Würfelchen geschnitten. Die Butter erhitzt man, dämpft darin die fein geschnittenen Zwiebeln, sowie die vorgerichteten Wurzeln, streut das Mehl darüber und läßt es 5 Min. mitdämpfen. Dann löscht man mit kaltem

Wasser ab, füllt mit kochender Wurzelbrühe auf und läßt die Suppe 1 Stde. durchkochen. Man richtet sie über Sahne an.

#### 14. Gelbe-Rüben- oder Karottensuppe.

Zutaten: 50 g Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfd. gelbe Rüben, 75 g Reisflocken oder Reismehl, 1 Eigelb,  $2\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe.

Man pußt die gelben Rüben, schneidet sie in feine Streifchen und dünstet sie in der Butter mit 1 Eßl. fein gewiegter Petersilie  $\frac{1}{4}$  Stde. Dann löscht man sie mit Gemüsebrühe ab, läßt die Reisflocken unter beständigem Rühren einlaufen (Reismehl muß kalt angerührt werden), gibt etwas Salz daran und läßt die Suppe 1 gute halbe Stde. kochen. Man richtet sie über ein Eigelb an.

#### 15. Sauerampfersuppe

wird wie Kerbelsuppe zubereitet.

#### 16. Kerbel-Sauerampfer-Suppe.

Zutaten: 50 g Butter, 3 Eßl. gewiegten Kerbel, 3 Eßl. gewiegten Sauerampfer, 100 g Mehl, 1 trockenes Brötchen, 1 Eigelb, 1 Eßl. sauren Rahm.

Die Hälfte der Butter erhitzt man und dünstet darin Kerbel und Sauerampfer einige Minuten, streut das Mehl darüber, löscht mit kochender Gemüsebrühe ab, rührt die Suppe glatt, füllt sie mit kochender Gemüsebrühe auf, so daß man  $2\frac{1}{2}$  l Suppe erhält und läßt diese 20 Min. kochen. In der übrigen Butter röstet man ein in kleine Würfelchen geschnittenes Brötchen goldgelb, richtet die Suppe über ein mit 2 Eßl. saurem Rahm verrührtes Eigelb an und streut die Würfelchen darüber. Man würzt nach Geschmack mit Salz und etwas Muskatblüte.

#### 17. Kerbelsuppe.

Zutaten: 50 g Butter, 100 g Mehl, 4 Eßl. gewiegten Kerbel, 1 Eigelb, 2 Eßl. Sahne, Salz.

Man dämpft den fein geschnittenen Kerbel einige Min. in der heißen Butter, streut Mehl darüber und läßt dies auf der Seite des Herdes  $\frac{1}{4}$  Stde. ziehen. Dann löscht man mit kaltem Wasser ab, füllt kochende Gemüsebrühe auf, salzt und läßt die Suppe  $\frac{1}{2}$  Stde. kochen. Man richtet sie über ein Eigelb, welches man mit 2 Eßl. Sahne verrührt hat, an.

#### 18. Spinatsuppe

bereitet man zu wie Kerbelsuppe.

#### 19. Spinatklößchensuppe.

Zutaten: 1 große Kaffeetasse Milch, 30 g Butter, 75 g Grieß,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Spinat, 3 Eier, 3 l Gemüsebrühe.

Der Spinat wird gewaschen, abgerührt und fein gewiegt. Die Milch bringt man zum Kochen, gibt Butter und Salz hinzu, läßt den

Grieß einlaufen und ihn kochen, bis er sich vom Topfe löst. Dann gibt man den Spinat und die Eigelb hinzu, mengt den steifen Eischnee darunter, legt die Klößchen mit einem Teel., den man zuvor in heißes Wasser taucht, in die kochende Gemüsebrühe und läßt sie auf der Seite des Herdes 10 Min. kochen. Dann schmeckt man die Suppe mit etwas Salz ab und gibt etwas Muskatblüte darüber.

#### 20. Peterjilienuppe

wird zubereitet wie die Kerbelsuppe.

#### 21. Peterjilienklößchensuppe.

Man bereitet eine Gemüsesuppe oder Bouillon, in die man Peterjilienklößchen einlegt.

##### Peterjilienklößchen.

2 Hände Peterjilie werden entstielt, gut gewaschen, fein gewiegt und in etwas Butter oder Öl und Zwiebeln gedünstet, 3 Eßl. Mehl werden darin mitgeröstet. Nach Erkalten rührt man ein Eigelb, Salz, eine Prise Muskat und das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Man verrührt die Masse gut, formt teelöffelgroße Klößchen, die man in die kochende Gemüsebouillon gibt.

#### 22. Kräuterbouillon mit Eierstich.

Man verwendet hierzu verschiedene Gemüse und Kräuter, je nach der Jahreszeit, wie Spinat, junge Brennessel, Sauerampfer, Schafgarbe, Korbel, Spitzwegerich, Löwenzahn, Peterjilie usw. Nachdem die Kräuter gut verlesen und gewaschen sind, gibt man das Gemüse in Salzwasser (das Wasser muß kochen, damit die Kräuter grün bleiben) und läßt es weichkochen. Dann wiegt man das Grüne fein und läßt es mit der Brühe noch einmal aufkochen. Inzwischen schneidet man den Eierstich in Würfel, die auf den Boden der Suppenschüssel kommen. Darüber wird die Suppe angerichtet und mit gebräunter Butter abgescmälzt.

#### 23. Weißkrautsuppe.

Ein kleiner Kopf fein geschnittenes Weißkraut wird in Salzwasser weichgekocht. Dann wiegt man das Kraut fein, macht eine Einbrenne von Öl, Mehl und Zwiebeln, füllt mit der Krautbrühe auf und läßt die Suppe noch einmal gut aufkochen.

#### 24. Bauernkrautsuppe.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfd. Weißkraut,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zwiebeln,  $\frac{3}{4}$  Pfd. Kartoffeln, Salz, Paprika, 30 g Öl.

Die fein geschnittenen Zwiebeln dünstet man mit dem fein geschnittenen Kraut in Öl hellgelb, gibt die in kleine Würfelchen geschnittenen Kartoffeln hinzu, löscht mit 3 l Gemüsebrühe ab und kocht die Suppe, zu-

gedeckt auf der Seite des Herdes, 1 gute Stde. Man kann die Suppe mit etwas Paprika würzen.

### 25. Schwarzwurzelsuppe.

Die Schwarzwurzeln werden fein geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Dann gießt man die Brühe ab, füllt damit eine Einbrenne von etwas Butter, Zwiebeln und Mehl auf, gibt die Schwarzwurzeln daran und läßt alles noch einmal tüchtig aufkochen. Die Suppe wird mit Petersilie oder Schnittlauch angerichtet.

### 26. Selleriesuppe.

Zutaten: 50 g Butter, 100 g Mehl, 1 große Sellerieknolle, Salz, 1 Eigelb.

Die Sellerieknolle wird geschält, in kleine Würfelchen geschnitten und in der Butter mit etwas fein geschnittener Zwiebel weichgedämpft. Dann streut man das Mehl darüber, läßt dieses noch etwas mitdämpfen, löscht die Suppe mit Wasser ab, füllt heiße Wurzelbrühe nach und läßt die Suppe  $\frac{1}{2}$  Stde. kochen. Man würzt sie mit Salz und etwas Muskatblüte und richtet sie über ein Eigelb an.

### 27. Lauchsuppe.

Lauchsuppe bereitet man wie Selleriesuppe zu. An Stelle der Sellerieknolle verwendet man einen dicken weißen Lauchstengel, den man in feine Rädchen schneidet. Man richtet die Suppe über ein Eigelb, das man mit 2 Eßl. sauren Rahm verrührt hat, an.

### 28. Weiße Zwiebel-Suppe.

Diese wird wie Selleriesuppe zubereitet. An Stelle der Sellerieknolle verwende man 2 mittelgroße Zwiebeln, die man fein schneidet. Die Suppe wird über ein Eigelb angerichtet.

### 29. Grüne-Erbjens-Suppe.

Zutaten: 1 Pfd. Erbsen, 50 g Butter, 75 g Mehl, 1 kleine fein geschnittene Zwiebel, 1 Teel. geschnittenen Schnittlauch,  $2\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe.

Die Erbsen werden aus den Schoten gepellt, die Hülsen oder Schoten sauber gewaschen, mit 2 l Wasser zum Kochen aufgestellt. Dann bereitet man aus Butter und Mehl eine gelbliche Schwitze, gibt etwas fein geschnittene Zwiebeln, fein geschnittene Petersilie und die Erbsen hinzu und läßt das Ganze auf der Seite des Herdes 10 Min. dämpfen, löscht ab, rührt die Suppe glatt und füllt sie mit der Brühe, in welcher man die Erbsenschoten gekocht hat, auf, bis man ungefähr  $2\frac{1}{2}$  l Suppe erhält. Man richtet sie über ein Eigelb, welches man mit einem Eßl. Sahne verrührt hat, an, schmeckt mit Salz ab und reibt ein wenig Muskatnuß darauf.



### 30. Grüne dicke Erbsensuppe.

1 Pfd. getrocknete Erbsen werden, nachdem sie verlesen sind, am Abend vorher in Wasser eingeweicht, am nächsten Tage gewaschen und in reichlich Wasser, dem man eine Messerspitze Natron zufügt, 2—2½ Stdn. weichgekocht. Die Brühe gießt man ab und füllt damit eine helle Döschwize auf. Die Erbsen werden durchpassiert und mit der Brühe noch einmal gut aufgekocht. Man richtet die Suppe mit kleinen, in Butter gerösteten Semmelwürfeln an.

### 31. Erbsensuppe (gelbe).

Zutaten: ½ Pfd. Erbsen, 40 g Kokosfett, 3 Eßl. Mehl, 1 kleine fein geschnittene Zwiebel, Salz, 1 trockenes Brötchen, 25 g Butter.

Die Erbsen werden verlesen, gewaschen und mit reichlich Wasser über Nacht eingeweicht. Dann stellt man die Erbsen mit demselben Wasser zum Kochen auf, füllt nach und nach mit Gemüsebrühe auf und läßt sie weichkochen. Aus Butter, Mehl und der fein geschnittenen Zwiebel bereitet man eine Mehlschwize, gibt die durch ein Sieb getriebenen Erbsen hinzu, rührt das Ganze glatt und läßt die Suppe nochmals 1 Stde. kochen. Man verdünnt die Suppe mit Gemüsebrühe, bis man 3 l Suppe erhält und gibt beim Anrichten Salz, sowie die in Butter gerösteten, kleinen Semmelwürfelchen hinzu.

### 32. Grüne-Bohnen-Suppe.

Zutaten: 1 Pfd. Bohnen, 50 g Butter, 60 g Mehl, 1 fein geschnittene Zwiebel, 1 Eßl. fein geschnittene Petersilie, Salz, 1 Prise Paprika, 1 Eßl. Sahne.

Junge, zarte Böhnchen werden gewaschen und in 1 cm lange Stückchen geschnitten. Die Butter erhitzt man, gibt die fein geschnittene Zwiebel, Schnittlauch und die vorgegerichteten Bohnen dazu und läßt sie 10 Min. andünsten. Dann streut man das Mehl darüber, löscht mit Wasser oder Wurzelbrühe ab und läßt die Suppe 1½ Stde. kochen. Man würzt die Suppe mit Salz, 1 Prise Paprika und richtet sie über einem Eßl. sauren Rahm an.

### 33. Grüne-Bohnen-Suppe (passiert).

Zutaten: 3 Pfd. grüne Bohnen, 50 g Butter, 1 fein geschnittene Zwiebel, 100 g Mehl, Salz, feingeschnittene Petersilie, 1 Eßl. sauren Rahm.

Die Bohnen werden gewaschen und in 1 cm lange Stückchen geschnitten. Man kann dazu sehr gut ältere, etwas zäh gewordene Bohnen verwenden. Dann setzt man dieselben mit etwas Salz und Wasser auf und kocht sie weich. Inzwischen bereitet man aus Butter, Mehl und der fein geschnittenen Zwiebel eine Mehlschwize, löscht dieselbe mit Wasser ab und läßt sie gut durchkochen. Die weichgekochten Bohnen treibt man durch ein Sieb und gibt diese sowie das noch fehlende Salz und eine Prise Paprika in die Suppe, läßt alles zusammen noch 15 Min. auf-

kochen und richtet die Suppe über 1 Eßl. saurem Rahm an. Menge: 3 l Suppe.

### 34. Weiße-Bohnen-Suppe mit Sellerie.

Zutaten: 250 g Bohnen, 1 große Sellerieknolle, 50 g Kokosfett oder Öl, 5 Eßl. Mehl, 1 kleine Zwiebel, etwas Petersilie.

Die Bohnen werden verlesen, gewaschen, über Nacht eingeweicht und mit frischem Wasser, dem man 1 Messerspitze Natron beifügt, weichgekocht. Dann bereitet man aus der Hälfte des angegebenen Fettes samt dem Mehl und der Zwiebel eine Mehlschwitze, löscht diese ab, läßt sie etwas durchkochen und gibt die durch ein Sieb geschlagenen Bohnen dazu. Die Sellerie wird dünn geschält, in kleine Würfelchen geschnitten, in der anderen Hälfte des Öls oder Fettes 20 Min. gedünstet, dann gibt man sie in die Suppe und läßt das Ganze nochmals  $\frac{1}{2}$  Stde. kochen. Man schmeckt mit Salz, etwas Paprika ab und gibt die fein geschnittene Petersilie beim Anrichten darüber.

### 35. Weiße-Bohnen-Suppe mit Lauch und Tomaten.

Die Suppe wird zubereitet, wie in vorstehendem Rezept angegeben. An Stelle der Sellerie gibt man fein geschnittenen Lauch (Porree) und in Würfelchen geschnittene Tomaten, beides in Öl 20 Min. gedünstet, in die Suppe und verfährt im übrigen nach Angabe „Bohnenuppe mit Sellerie“.

### 36. Bohnensuppe.

Zutaten: 350 g Bohnen, 50 g Öl oder Kokosfett, 5 Eßl. Mehl, Salz, 1 Brötchen, 25 g Butter.

Die Bohnen werden verlesen, sauber gewaschen und 12 Stdn. vor dem Gebrauch in kaltes Wasser eingeweicht, dem man 1 Messerspitze Natron beifügt. Vor dem Aufsetzen gießt man das Wasser ab, gibt frisches daran, fügt demselben ebenfalls 1 Messerspitze Natron bei und läßt sie darin weichkochen. Dann erhitzt man das Öl, dünstet darin eine fein geschnittene Zwiebel, löscht mit Gemüsebrühe ab, gibt Salz und 1 Messerspitze Curry daran und läßt die Suppe gut durchkochen. Nun treibt man die Bohnen durch ein feines Sieb, fügt alles zusammen und füllt mit soviel Gemüsebrühe auf, daß man ungefähr 3 l Suppe erhält. Das Brötchen schneidet man in kleine Würfelchen, röstet dieselben in der Butter schön rösch und gibt sie kurz vor dem Auftragen auf die Suppe.

### 37. Kartoffelsuppe nach Rheinburger Art.

Zutaten: 4 Kartoffeln, 2 Eier, etwas Muskat, Salz, 1 Pfl. Majoran, 1 Messerspitze Curry, 3 Eßl. Sahne.

Die Kartoffeln werden geschält, roh gerieben und mit den Eiern tüchtig verrührt. Inzwischen bringt man  $2\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe zum Kochen, läßt die geriebene Kartoffelmasse unter beständigem Rühren einlaufen und

Oberdörffer, Kochbuch.

4

richtet sie nach 5 Min. Kochzeit über ein Eigelb, welches man mit 3 Eßl. Sahne verrührt hat, an. Man schmeckt mit Salz ab und gibt die angegebenen Gewürze hinzu.

### 38. Kartoffelsuppe.

Zutaten: 40 g gefärlte Butter, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe,  $\frac{1}{2}$  Sellerie, etwas Petersilie, 1 Pfd. Kartoffeln.

Die rohen Kartoffeln werden gewaschen, geschält, ebenso Sellerie und gelbe Rüben, und in kleine Stüchchen geschnitten. In der erhitzten Butter läßt man die fein geschnittenen Zwiebeln gelblich werden, gibt die übrigen Zutaten hinzu, salzt etwas und gießt  $2\frac{1}{2}$  l Gemüse- oder Wurzelbrühe hinzu. Man läßt die Suppe eine gute Stunde kochen und richtet sie über 2 Eßl. saurer Sahne an.

### 39. Kaiserinnensuppe.

Zutaten: 50 g Butter, 1 kleine Sellerieknolle,  $\frac{1}{2}$  Lauchstengel, 1 kleine Zwiebel, 1 gelbe Rübe, etwas Petersilie, 1 kleiner Blumenkohl, 100 g Mehl, 4 Kartoffeln.

Man erhitzt die Butter, dämpft darin die gewaschenen, klein geschnittenen Zutaten, mit Ausnahme des Blumenkohls, weich. Dann streut man das Mehl darüber, dämpft dieses noch 10 Min. mit, löscht mit Gemüsebrühe ab und kocht die Suppe 1 Stde. Dann treibt man sie durch ein Sieb, gibt den inzwischen weichgekochten Blumenkohl, den man in kleine Röschen teilt, hinzu und richtet die Suppe über 1 Eigelb und 3 Eßl. saurem Rahm an. Man würzt mit Salz und etwas Curry.

### 40. Geriebene Kartoffelsuppe.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfd. gekochte Kartoffeln, 50 g Butter, 75 g Mehl, 1 fein geschnittene Zwiebel und Petersilie.

Die gekochten, geschälten, geriebenen Kartoffeln werden mit der Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft, dann streut man das Mehl darüber und läßt das Ganze, nachdem man es einige Male umgerührt hat, nochmals 10 Min. dämpfen. Man löscht mit Gemüsebrühe ab und läßt die Suppe unter beständigem Rühren zum Kochen kommen, würzt mit Salz, etwas Muskatnuß und läßt sie auf der Seite des Herdes  $\frac{1}{2}$  Stde. simmern. Man richtet die Suppe über 1 Eigelb, das man mit 2 Eßl. saurem Rahm verrührt hat, an.

### 41. Schweizer Kartoffel-Käse-Suppe.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfd. rohe Kartoffeln, 1 mitteldicker Stengel Lauch, 1 mittelgroße Sellerieknolle,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Schweizerkäse.

Die Kartoffeln schneidet man in dünne Scheibchen, ebenso die Sellerieknolle, den Lauch in dünne Rädchen und kocht die Gemüse in  $2\frac{1}{2}$  l Wasser mit etwas Salz auf der Seite des Herdes langsam weich.

$\frac{1}{4}$  Stde. vor dem Anrichten schneidet man den Schweizerkäse in kleine Stücker, gibt ihn in die Suppe und läßt diese nochmals  $\frac{1}{4}$  Stde. kochen.

#### 42. Kartoffelklößchensuppe.

Zutaten: 50 g Butter, 2 Eier, 6 Eßl. gekochte, geriebene Kartoffeln, 3 Eßl. Mehl, 3 Eßl. Grieß, 1 Teel. fein gewiegte Petersilie, etwas Muskatnuß,  $2\frac{1}{2}$  l Gemüse- oder Wurzelbrühe.

Man rührt die Butter schaumig, gibt nach und nach die angegebenen Zutaten hinzu, verarbeitet sie zu einem glatten Teig und formt haselnußgroße Klößchen daraus. Die Gemüse- oder Wurzelbrühe bringt man zum Kochen, legt die Kartoffelklößchen hinein und läßt sie auf der Seite des Herdes 20 Min. ziehen.

#### 43. Delikatesse-Suppe.

$\frac{1}{2}$  Pfd. Champignons werden gepuht, in kleine Stücke geschnitten und mit Zwiebeln in Butter gedämpft. Eine fertige Bouillon läßt man mit 60 g Perlhago kochen, gibt die gedämpften Champignons dazu und läßt alles mit verschiedenen gewiegten Frühlingskräutern noch einmal aufkochen. Vor dem Anrichten rührt man 2 Eigelb, in 1 Glas Apfelwein verquirlt, darunter.

#### 44. Delikatesse-Suppe.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfd. Champignons,  $\frac{1}{2}$  Pfd. grüne Erbsen, 50 g Sago, 1 Eßl. fein gewiegte Petersilie, 1 Teel. fein geschnittene Zwiebel, 1 Eigelb, 1 Eßl. saurer Rahm, 50 g Butter.

Die gepuhten, in kleine Stücker geschnittenen Champignons dämpft man mit den gut verlesenen, gewaschenen, ganz jungen, zarten Erbsen in der Butter mit Zwiebeln und Petersilie 10 Min. Den Sago gibt man in  $2\frac{1}{2}$  l kochende Gemüsebrühe und läßt ihn darin  $\frac{1}{2}$  Stde. kochen. Dann fügt man die gedämpften Gemüse hinzu, würzt mit Salz und richtet die Suppe über 1 Eigelb, welches man mit 1 Eßl. Rahm verührt hat, an.

#### 45. Pilzsuppe.

Es eignen sich dazu alle eßbaren Pilze, am besten Steinpilze. Die Pilze werden sauber gepuht, gewaschen, in feine Stücker geschnitten oder gewiegt und in etwas Butter und reichlich Zwiebel gedämpft. Eine hellgelbe Einbrenne aus 1 Löffel Öl und etwas Mehl wird mit Wasser aufgefüllt, gesalzen und gut aufkochen lassen.  $\frac{1}{4}$  Stde. vor dem Anrichten werden die gedämpften Pilze daran gegeben und alles zusammen leicht aufgekocht. Man richtet mit fein gewiegter Petersilie an. (Hat man getrocknete Pilze, so weicht man sie abends vorher ein und läßt sie etwas länger mit aufkochen.)

#### 46. Weizenschleimsuppe.

1 $\frac{1}{2}$  Pfd. Weizen wird verlesen, sauber gewaschen und 12 Std. eingeweicht. Dann setzt man ihn mit 3 $\frac{1}{2}$  l Wasser auf und läßt ihn 3 Stdn. auf der Seite des Herdes langsam kochen, treibt ihn durch ein Sieb und läßt den Schleim unter beständigem Rühren nochmals aufkochen. Man richtet den Weizenschleim über einige Löffel süßer Sahne an.

#### 47. Graupensuppe.

Zutaten: 75 g Graupen (Hollgerste, am besten ganz feine), 50 g Butter, 1 Eßl. fein geschnittene Petersilie, 1 Eßl. fein geschnittene Zwiebel, 1 Eigelb, 2 Eßl. sauren Rahm.

Die Butter wird erhitzt, Zwiebeln und Petersilie darin weichgedämpft. Dann gibt man die sauber gewaschenen Graupen hinzu, röstet das Ganze einige Minuten und füllt mit 2 $\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe auf. Man läßt die Suppe auf der Seite des Herdes 2 Stdn. langsam kochen, salzt und richtet sie über 1 Eigelb, welches man mit dem sauren Rahm verrührt hat, und etwas fein geschnittenem Schnittlauch, an.

#### 48. Graupenschleimsuppe.

Zutaten: 120 g Graupen, 2 l Wasser, etwas Salz, 3 Eßl. süße Sahne.

Die Graupen werden gewaschen und mit 2 $\frac{1}{2}$  l kaltem Wasser aufgesetzt. Auf der Seite des Herdes läßt man die Suppe 3 Stdn. langsam kochen, schlägt sie dann durch ein Haarsieb, salzt wenig und richtet sie über 3 Eßl. süßer Sahne an.

#### 49. Graupensuppe mit Gemüse.

Zutaten: 50 g Graupen, 1 kleine Sellerieknolle, 1 kleine gelbe Rübe, etwas fein geschnittener Lauch, 1 Teel. fein geschnittene Petersilie, 1 Teel. fein geschnittene Zwiebel, 30 g Öl.

Sellerie und gelbe Rüben werden gewaschen, geschält und in ganz kleine Würfelchen geschnitten. Die übrigen Gemüse werden fein gewiegt, der Lauch in Streifen geschnitten. Dann erhitzt man das Öl, gibt die Gemüse hinein und dünstet sie 10 Min. Man löscht sie mit Gemüsebrühe ab, gibt die sauber gewaschenen Graupen hinzu, füllt mit 2 $\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe auf und läßt die Suppe 2 Stdn. kochen, und würzt mit Salz und etwas Curry.

#### 50. Hafererschleimsuppe.

Zutaten: 120 g Haferflocken, 2 $\frac{1}{2}$  l Wasser, 3 Eßl. süße Sahne oder 1 Eigelb.

Die Haferflocken werden mit kaltem Wasser glatt gerührt und langsam auf der Seite des Herdes zum Kochen gebracht, wo man sie zugedeckt 2 Stdn. simmern läßt. Dann treibt man die Suppe durch ein feines Haarsieb, salzt sie ein wenig, bringt sie unter beständigem Rühren nochmals zum Kochen und richtet sie über 3 Eßl. süßer Sahne oder 1 Eigelb an.

### 51. Haferflockensuppe.

Zutaten: 80 g Haferflocken, 30 g Butter, 1 kleine, fein geschnittene Zwiebel, 1 fein geschnittene gelbe Rübe, 1 Teel. fein geschnittene Petersilie.

Man dünstet Zwiebeln, gelbe Rüben und Petersilie in der Butter an, gibt die Haferflocken daran und röstet sie 10 Min. Dann löscht man mit heißer Gemüsebrühe ab, salzt und füllt soviel Gemüsebrühe nach, daß man  $2\frac{1}{2}$  l Suppe erhält, die man auf der Seite des Herdes  $\frac{1}{2}$  Stde. kochen läßt. Man richtet sie über 2 Eßl. Sahne an.

### 52. Hafergrüensuppe.

Zutaten: 100 g Hafergrühe, 40 g gefällte Butter,  $2\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe, 1 Eigelb.

Die Hafergrühe röstet man in der erhitzten Butter gelb, löscht mit der heißen Gemüsebrühe ab und rührt die Suppe, bis sie zum Kochen kommt. Dann läßt man sie auf der Seite des Herdes 1 Stde. durchkochen, salzt und richtet die Suppe über 1 Eigelb an. Man streut fein gewiegte Petersilie oder fein geschnittenen Schnittlauch darüber.

### 53. Hafermehlsuppe.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Pfund Hafermehl, ein mittelbider Lauchstengel, 40 g Butter, Salz, Curry,  $2\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe.

Der Lauchstengel wird sauber gewaschen, in ganz feine Streifen geschnitten, die man in der Butter andünstet. Dann gibt man das Hafermehl dazu und röstet es 10 Min. mit, löscht mit etwas kalter Gemüsebrühe ab, füllt unter beständigem Rühren kochende Gemüsebrühe hinzu, bis man ca.  $2\frac{1}{2}$  l Suppe erhält, gibt die angegebenen Zutaten hinzu und kocht die Suppe auf der Seite des Herdes 1 Stde. Man richtet sie über 1 Eigelb an.

### 54. Grünkernschleimsuppe.

Zutaten: 100 g Grünkern, 3 l Gemüsebrühe, 3 Eßl. Sahne, etwas Salz.

Die gut verlesenen, sauber gewaschenen Grünkerner stellt man mit 3 l kalter Gemüsebrühe auf und kocht sie mindestens 3 Stdn. Dann nimmt man sie vom Feuer, schlägt sie durch ein Haarsieb, gibt die Suppe nochmals aufs Feuer, salzt etwas und läßt die Suppe unter beständigem Rühren nochmals aufkochen, worauf man sie über die Sahne anrichtet.

### 55. Grünkerngrüensuppe.

Zutaten: 75 g Grünkerngrühe, 30 g Butter, 1 Eßl. fein geschnittene Petersilie, Salz, 1 Eigelb, 1 Eßl. sauren Rahm.

Die Grünkerngrühe röstet man in der Butter an, gibt die fein geschnittene Petersilie hinzu, löscht mit 3 l Gemüsebrühe ab, salzt und läßt die Suppe auf der Seite des Herdes 2 Stdn. kochen. Man richtet sie über ein mit 1 Eßl. saurem Rahm verrührtes Ei an und gibt beim Anrichten fein geschnittenen Schnittlauch und 1 Messerspitze Curry in die Suppe.

### 56. Grünkernmehlsuppe.

Zutaten: 75 g Grünkernmehl, 30 g geklärte Butter, 1 Eßl. fein geschnittene Petersilie, 1 Eigelb, 1 Eßl. Sahne, Salz, etwas Muskatblüte.

Das Grünkernmehl röstet man in der zerlassenen Butter mit der Petersilie an, löscht mit etwas kalter Gemüsebrühe ab und rührt die Suppe glatt. Dann füllt man dieselbe mit 2 l heißer Gemüsebrühe auf, gibt das nötige Salz daran und kocht die Suppe  $\frac{1}{2}$  Stde. Man richtet sie über Eigelb, das man mit 1 Eßl. sauren Rahm verquirlt hat, an und würzt mit Muskatblüte.

### 57. Ganze Grünkernsuppe.

120 g Grünkern werden verlesen, sauber gewaschen und mit  $3\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe kalt zum Kochen aufgestellt. Die Grünkernsuppe muß mindestens  $2\frac{1}{2}$  Stdn. kochen, bis das Korn platzt. Man schmeckt die Suppe mit Salz und etwas Curry ab und richtet sie über 1 Eigelb, welches man mit 1 Eßl. sauren Rahm verrührt hat, an.

### 58. Grießsuppe.

Zutaten: 75 g Grieß,  $2\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe, 30 g geklärte Butter, etwas fein geschnittene Petersilie und Zwiebeln, 1 Eigelb, 1 Eßl. sauren Rahm.

Man bringt die Gemüsebrühe zum Kochen und läßt den Grieß unter ständigem Rühren einlaufen, kocht die Suppe auf der Seite des Herdes  $\frac{1}{2}$  Stde., salzt, gibt die in der Butter gedünstete Petersilie und Zwiebeln daran und richtet sie über 1 Eigelb, welches man mit etwas saurem Rahm verrührt hat, an.

### 59. Grießklößchensuppe.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  l Milch, 25 g Butter, 65 g Grieß, 1 Teel. Salz, 1 Ei.

Man läßt die Milch mit Butter und Salz zum Kochen kommen, rührt den Grieß ein und kocht ihn so lange durch, bis sich die Masse vom Topfe löst. Dann läßt man ihn etwas auskühlen, gibt das Ei darunter und sticht mit einem Teelöffelchen, welches man in heißes Wasser taucht, kleine Klößchen heraus, die man in  $2\frac{1}{2}$  l kochende Gemüsebrühe legt und darin auf der Seite des Herdes 20 Min. ziehen läßt. Dann schmeckt man die Suppe mit Salz ab und gibt beim Anrichten fein geschnittenen Schnittlauch und etwas Muskatnuß darüber.

### 60. Gebrannte Grießsuppe.

Zutaten: 40 g geklärte Butter oder 30 g Öl, 75 g Grieß, Salz, Schnittlauch, 1 Eigelb.

Butter oder Öl werden erhitzt und der Grieß darin gelblich geröstet. Dann löscht man den Grieß rasch, ohne darin zu rühren, mit  $\frac{1}{2}$  l kalter Gemüsebrühe ab, rührt dann, bis die Suppe zum Kochen kommt und

gießt 2 l kochende Gemüsebrühe nach. Man läßt die Suppe  $\frac{1}{2}$  Stde. kochen, schmeckt mit Salz ab und richtet sie über 1 geschlagenes Eigelb und fein geschnittenen Schnittlauch an.

### 61. Grießnockerlsuppe.

Zutaten: 50 g Butter, 100 g Grieß, 2 Eier, 1 Teel. Salz, etwas Muskatnuß.

Man rührt die Butter schaumig, mengt Gewürz und Grieß abwechselnd darunter, mischt die Masse gut durcheinander und legt mit 1 Teel., den man in kochendes Wasser taucht, Nockerln in die kochende Gemüsebrühe. Man schmeckt mit Salz ab und gibt beim Anrichten Schnittlauch in die Suppe.

### 62. Reisschleimsuppe.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Pfd. Reis,  $2\frac{1}{2}$  l Wasser, 3 Eßl. süße Sahne oder 1 Eigelb.

Der Reis wird gut gewaschen, zweimal abgebrüht, mit Wasser aufgesetzt und langsam zum Kochen gebracht. Auf der Seite des Herdes läßt man die Suppe  $1\frac{1}{2}$  Stde. kochen, treibt sie durch ein feines Haarsieb, läßt sie unter beständigem Rühren nochmals aufkochen, salzt ein wenig und richtet die Schleimsuppe über 1 Eigelb oder 3 Eßl. süßer Sahne an.

### 63. Reisklößchensuppe.

Zutaten: 80 g Reis,  $\frac{1}{4}$  l Wasser, 1 Teel. Salz, 20 g Butter, 1 Messerspitze Curry, 2 Eier, 3 Eßl. geriebenen Käse, Gemüsebrühe.

Der Reis wird gewaschen, zweimal abgebrüht, in Butter etwas angebraten, gesalzen und mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser weichgekocht. Dann gibt man die Eier, den geriebenen Käse darunter, würzt mit Curry und formt mit 2 Teel., die man in kochendes Wasser taucht, längliche Klößchen, legt diese in  $2\frac{1}{2}$  l kochende Gemüsebrühe und läßt sie auf der Seite des Herdes 10 Min. langsam kochen. Mit Schnittlauch bestreut, gibt man die Suppe zu Tisch.

### 64. Sago-suppe.

Man bereitet eine Gemüsesuppe oder Bouillon. In die fertige Suppe oder Bouillon läßt man 100 g Perlsgago einlaufen, läßt alles noch einmal gut durchkochen und richtet mit fein gewiegter Petersilie an.

### 65. Braunmehlsuppe.

Zutaten: 80 g Öl, 175 g Mehl, 1 feingeschnittene Zwiebel, Salz, etwas Paprika.

In dem heißen Öl röstet man das Mehl braun, gibt dann die fein geschnittenen Zwiebeln hinzu, läßt diese noch 5 Min. mitdämpfen, löscht mit Wurzel- oder Gemüsebrühe ab, rührt die Suppe glatt, würzt mit Salz und etwas Paprika und läßt sie mindestens 2 Stdn. auf der Seite des Herdes durchkochen. Man kann sie über 2 Eßl. Rahm und einem Eigelb anrichten.



### 66. Gebrannte Mehlsuppe

wird genau wie die Grießsuppe zubereitet, jedoch nimmt man für 1 Person  $1\frac{1}{2}$  Eßl. Mehl. Etwas dunkler rösten als den Grieß.

### 67. Nudelsuppe.

Zu dieser Suppe kocht man eine Bouillon, wie angegeben, nimmt  $\frac{1}{4}$  Pfd. fein geschnittene Nudeln, kocht sie weich und richtet mit der Bouillon an.

### 68. Käsenoderlnsuppe.

Zutaten: 2 Eier, 50 g Butter, 40 g Mehl, 1 Eigelb, 75 g Parmesankäse, etwas fein gewiegte Petersilie, Salz, Paprika, Gemüsebrühe.

2 Eier werden hart gekocht, das Eigelb herausgenommen und fein zerdrückt. Die Butter rührt man schaumig, gibt die gekochten Eier, sowie das rohe Eigelb, das Mehl, den geriebenen Käse, Petersilie samt Paprika dazu, formt mit zwei in heißes Wasser getauchten Löffeln längliche Klößchen, die man in die kochende Gemüsebrühe legt und auf der Seite des Herdes 10 Min. ziehen läßt.

### 69. Klädlesuppe.

Zutaten: 100 g Mehl,  $\frac{1}{8}$  l Milch, 2 Eier, Badöl, Gemüsebrühe.

Aus Milch, Mehl, Salz und Eiern bereitet man einen dünnen, glatten Pfannkuchenteig, gibt in eine Pfannkuchenspfanne wenig Öl, läßt dies in der ganzen Pfanne auslaufen und bäckt ganz dünne Pfannkuchen auf beiden Seiten hellgelb. Sobald sie abgekühlt sind, schneidet man sie in feine Streifen, übergießt sie mit  $2\frac{1}{2}$  l kräftiger Gemüsebrühe, schmeckt mit Salz ab und streut beim Anrichten Schnittlauch und etwas Muskatblüte über die Suppe.

### 70. Semmelklößchensuppe.

Zutaten: 2 getrocknete Semmeln oder Brötchen,  $\frac{3}{4}$  Tasse Milch, 30 g Butter, 2 Eier, kleine, fein geschnittene Zwiebeln, 1 Teel. Petersilie, etwas Salz, etwas Muskatnuß.

Die Brötchen schneidet man in feine Scheibchen und gießt die angegebene Milch darüber, deckt sie zu und läßt sie ziehen. Inzwischen rührt man Butter schaumig und gibt die ausgedrückten Brötchen, Eier und die übrigen Zutaten hinzu, bearbeitet die Masse gut mit dem Kochlöffel und legt mit einem Teelöffelchen, welches man in kochendes Wasser taucht, kleine Klößchen in  $2\frac{1}{2}$  l kochende Gemüsebrühe, deckt die Suppe zu und läßt sie auf der Seite des Herdes 10 Min. ziehen.

### 71. Butterchwämmchensuppe.

Zutaten: 50 g Butter, 50 g Mehl, 2 Eier, 1 Teel. Salz,  $2\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe.

Man bereitet eine Gemüsebrühe nach Angabe „Zubereitung von Gemüsebrühe“ und bringt dieselbe zum Kochen. Dann bereitet man aus

Butter, welche schaumig gerührt wird, Mehl und Eiern eine glatte Masse, schmeckt diese mit etwas Salz und Muskatnuß ab, sticht mit dem Teelöffel kleine, gleichmäßige Schwämmchen ab, die man in der kochenden Brühe auf der Seite des Herdes 15 Min. ziehen läßt.

### 72. Niebelesuppe.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl, 1 Ei, etwas Salz, Gemüsebrühe, Schnittlauch, Muskatnuß.

Man gibt das Mehl in eine Schüssel, schlägt das Ei hinein und reibt die Zutaten mit beiden Händen gegeneinander, bis man kleine Teigklümpchen daraus erhält. Diese streut man in die kochende Gemüsebrühe, läßt sie einmal aufkochen, salzt, würzt mit etwas Muskatnuß und gibt die Suppe, mit Schnittlauch bestreut, zu Tisch.

### 73. Käseschnittchensuppe.

Zutaten: 3 Eier,  $\frac{1}{2}$  Teel. Salz, 1 Prise Paprika, 40 g Mehl, 70 g Parmesankäse,  $2\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe.

Man schlägt das Eiweiß der 3 Eier zu Schnee, zieht das Eigelb, welches man mit dem geriebenen Käse verrührt hat, Mehl und Paprika durch und füllt den Teig in ein mit Butter bestrichenes Porzellangefäß, stellt dieses zugedeckt ins Wasserbad und zieht die Käsemasse 30 Min. darin auf. Dann nimmt man die Schüssel aus dem Wasserbad, läßt die Masse erkalten, stürzt sie auf eine Porzellanplatte und schneidet dünne Scheibchen daraus, die man mit kochender Gemüsebrühe oder Wurzelbrühe übergießt. Man gibt die Suppe, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, zu Tisch.

### 74. Eierstich.

Zutaten: 2 Eier, 2 Eigelb,  $\frac{1}{5}$  l Milch, 1 Teel. Salz, etwas Muskatblüte.

Man verrührt die Eier mit den Zutaten und füllt sie in ein mit Butter bestrichenes Gefäß. Dieses stellt man in kochendes Wasser und läßt es auf der Seite des Herdes in kochendem Wasser  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stde. ziehen. Dann nimmt man den Eierstich heraus, stürzt ihn auf eine Platte, schneidet kleine Stückchen heraus und übergießt diese beim Anrichten mit der kochenden Gemüsebrühe. Man schmeckt die Suppe mit Salz ab und streut feingehackten Schnittlauch darüber.

### 75. Einlaufsuppe.

Zutaten: 50 g Mehl, 2 Egl. Wasser, 2 Eier, 1 Teel. Salz.

Man rührt das Mehl mit Wasser glatt, schlägt die Eier darunter und läßt das Teigchen  $\frac{1}{4}$  Stde. stehen. Inzwischen bringt man eine Gemüsebrühe. (Herstellung siehe unter Angaben „Zubereitung von Gemüsebrühe“) zum Kochen, läßt das Teigchen langsam einlaufen, würzt mit Salz und etwas Muskatnuß und gibt beim Anrichten fein geschnittenen Schnittlauch auf die Suppe.

### 76. Eierkäseuppe.

Zutaten: 3 Eier,  $\frac{1}{2}$  Teel. Salz, 40 g Mehl, 70 g geriebenen Parmesankäse,  $2\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe.

Man schlägt den Schnee der 3 Eiweiß unter den geriebenen Parmesankäse, die Eigelb und das Mehl, füllt die Masse in eine kleine, gut gebutterte Kapselform und bäckt sie in nicht zu heißer Röhre 30 Min. oder stellt sie zugedeckt ebenso lange ins Wasserbad. Nach dem Erkalten schneidet man kleine Scheibchen daraus, die man kurz vor dem Anrichten mit  $2\frac{1}{2}$  l kochender Gemüsebrühe übergießt und mit Schnittlauch überstreut zu Tisch gibt.

### 77. Eierkäse-Einlaufsuppe.

Zutaten: 50 g Butter, 75 g Mehl, 40 g geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse, 2 Eier, 6 Eßl. Wasser,  $2\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe.

Die Butter rührt man schaumig, gibt Mehl, Eier, Wasser und Käse dazu, bereitet nach Angabe „Zubereitung von Gemüsebrühe“  $2\frac{1}{2}$  l kräftige Gemüsebrühe, würzt diese mit Salz und läßt den Käseteig über einen Kochlöffel langsam in die kochende Flüssigkeit einlaufen, so daß man kleine Flöckchen erhält, läßt die Suppe noch einmal aufkochen und gibt sie möglichst sofort, mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut, zu Tisch.

### 78. Eierwürfelsuppe.

Zutaten: 75 g Butter, 75 g Mehl, 3 Eier, 3 Eßl. Milch, etwas Muskatblüte, Salz.

In die schaumig gerührte Butter gibt man Mehl, Milch, Eigelb und Gewürz und arbeitet die Masse unter stetem Rühren leicht durcheinander. Zuletzt mengt man den steifen Schnee der 3 Eiweiß unter die Masse und füllt dieselbe in eine kleine, gut ausgebutterte Kapselform. Diese stellt man sofort in die nicht zu heiße Bratröhre und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stde. baden. Nach dem Erkalten schneidet man den Goldkuchen in kleine, gleichmäßig große Würfelchen, die man beim Anrichten mit kochender Gemüsebrühe (siehe unter „Zubereitung von Gemüsebrühe“) übergießt und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut.

### 79. Eiergerstensuppe.

Zutaten: 180 g Mehl, 2 Eier, 5 Tropfen Essig, Gemüsebrühe, Schnittlauch.

Man bereitet eine Gemüsebrühe nach Angaben „Gemüsebrühe“ und bringt sie zum Kochen. Mit 2 Eiern, dem Mehl und dem Essig arbeitet man auf dem Wellbrett einen festen Nudelteig, knetet diesen glatt, läßt ihn 10 Min. liegen und reibt ihn auf einem groben Reibeisen von oben nach unten. Die dadurch erhaltene Eiergerste läßt man  $\frac{1}{2}$  Stde. flach ausgebreitet austrocknen. Dann gibt man sie in die kochende Gemüsebrühe, läßt sie aufkochen, schmeckt die Suppe mit Salz ab, streut fein geschnittenen Schnittlauch und etwas Muskatblüte darüber.

### 80. Butterklößchensuppe.

Man bereitet eine gute Gemüsebrühe nach Angaben „Zubereitung von Gemüsebrühe“ und bringt diese zum Kochen. Aus 80 g Butter, 2 Eiern, 40 g geriebenen Semmelbröseln, 1 Teel. Salz, etwas Muskatnuß, 1 Teel. fein gewiegter Petersilie bereitet man Klößchen, indem man die Butter schaumig rührt, Eier, Salz, Muskatnuß, Petersilie und Semmelmehl darunter rührt und aus der erhaltenen Masse, die man 20 Min. zugedeckt stehen läßt, kleine Klößchen formt, die man in die kochende Gemüsebrühe gibt und 10 Min. langsam kochen läßt.