

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues practisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1845

Bouillon und Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

Bouillon und Suppen.

1. Gewöhnliche Bouillon.

Nimm 2 Pfund Ochsenfleisch, 1 Pfund zerhauene Knochen, auch etwas von einem alten Huhn, setze alles zusammen mit 3 Maß Wasser auf ein starkes Feuer und schäume es rein ab. Thue dann Selleriewurzel, 1 gelbe Rübe, etwas Wirsing, Petersilienwurzel, 1 Stengel Lauch, Kerbelkraut, nebst beliebigem Salz dazu. Schäume dies und lasse es langsam kochen, bis das Fleisch weich ist, und seihe es durch ein feines Haarsieb; so kann man es dann in Tassen oder auch als Suppe geben.

2. Jus oder braune Saftbrühe.

Schneide 2 Pfund Rindfleisch, 1 1/2 Pfund Kalbfleisch und etwas Schinken in fingerdicke Scheiben, setze es mit 1/4 Pfund Butter, in Scheiben geschnittener Zwiebel, einer gelben Rübe, Petersilienwurzel, einigen

Pfefferkörnern und Gewürznelken, in einem Casserol auf das Feuer und lasse es eine schöne braune Farbe bekommen, schütte alsdann das Fett rein ab und fülle es mit 2 Maß kaltem Wasser oder kalter Fleischbrühe auf, schäume es fleißig ab und lasse es langsam kochen, bis das Fleisch weich ist und lasse die Brühe durch ein Haarsieb laufen; sie kann dann nach Belieben verwendet werden.

3. Reis = Suppe.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, reinige und wasche ihn, brühe ihn mit kochendem Wasser 2 bis 3 Mal ab, thue ein Stück Butter hinein, rühre ihn damit ab, fülle ihn nach und nach mit Fleischbrühe auf und lasse ihn weich kochen; auch kann man eine Zwiebel, mit 2 Nelken gespickt, mitkochen lassen und ihn beim Anrichten mit 3 bis 4 Eiergelb nebst Muskatnuß anrühren

4. Reis mit Jus.

Dieser wird auf dieselbe Art zubereitet, wie obiger, nur muß er ganz bleiben und statt mit weißer Bouillon mit Jus aufgefüllt werden.

5. Reis = Suppe auf gewöhnliche Art.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, reinige und wasche ihn, stelle ihn dann mit etwas kaltem Wasser zum Feuer bis er kocht, schütte hierauf das Wasser ab und mache es noch zweimal auf gleiche Weise, und nimm dann ein eigroß Butter und rühre den Reis damit ab, fülle ihn sodann nach und nach mit Fleischbrühe auf und lasse ihn weich kochen. Eine Stunde vor dem Anrichten rühre ein Teigchen von einem schwachen Kochlöffel voll Mehl und etwas Milch hinein und lasse den Reis noch

recht kochen; beim Anrichten kann man etwas Muskat-
nuß und Schnittlauch darauf geben.

6. Reis mit Erbsenpurée.

Wenn der Reis abgebrüht ist, wird er mit einem
Stückchen Butter gedämpft und mit Fleischbrühe nach
und nach weich und dick gekocht, jedoch nicht verrührt;
richte ihn dann mit verdünntem Erbsenpurée an. Siehe
Nr. 23.

7. Sago = Suppe.

Wasche den Sago 3 bis 4 Mal in heißem Wasser
und setze ihn mit etwas kaltem Wasser auf's Feuer;
ist er dick gekocht, dann rühre ihn mit einem Stück
Butter ab, fülle ihn mit Fleischbrühe nach und nach
auf und lasse ihn 2 Stunden kochen; beim Anrichten
rühre ihn mit einigem Eigelb und saurem Rahm
an.

8. Gersten = Suppe.

Setze $\frac{1}{2}$ Pfund Gerste mit einem Schoppen kaltem
Wasser auf's Feuer, ist sie dick gekocht, dann rühre
sie mit einem Stück Butter ab, gieße Fleischbrühe da-
zu und lasse sie langsam kochen; eine Stunde vor
dem Anrichten rühre ein Teigchen von einem Kochlöffel
voll Mehl und etwas Milch hinein, auch kann man
fein gehackte Petersilie und Schnittlauch darauf
geben.

9. Krebs = Suppe.

Nimm zu einer guten Suppe etwa 50 Suppen-
krebse, wasche sie sorgfältig und koche sie $\frac{1}{4}$ Stunde
in Salzwasser, gieße hierauf das Salzwasser davon,
1.

schneide die Schnäuze ab, die Schwänzlein aber breche aus und schäle sie sorgfältig; den übrigen Körper stoße nun zu einem Teig; gib jetzt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Casserol, thue die gestopfenen Krebse nebst einem Kochlöffel voll Mehl hinein und lasse es eine Zeit lang dämpfen, bis die Butter roth wird, gieße nun gute Fleischbrühe darauf und lasse sie kochen, hierauf hebe die Butter davon ab, treibe die Brühe durch ein Haarsieb und stelle sie wieder auf Kohlen bis sie kocht. Einige Minuten vor dem Anrichten thue geröstete Weichschnitten hinein. Nun thue die abgeschöpfte Krebsbutter in die Suppenschüssel, rühre 6 Eiergelb, etwas sauern Rahm, etwas Muskatnuß und fein gehackte Petersilie daran, schütte die Suppe unter beständigem Rühren hinein und lege die Schwänze darauf. Es können alle Arten Klöße oder dick gekochter Reis dazu gegeben werden.

10. Pfanzersuppe.

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter schaumig, nimm 3 Eier, 4 Eßlöffel Mehl, rühre immer ein Ei und einen Eßlöffel Mehl hinein, streiche ein Auslaufblech mit Butter aus, fülle die Masse hinein und lasse es auf Kohlen oder im Backofen schön gelb werden, feuchte es sodann mit kaltem Wasser an, schneide es in viereckige Stückchen und koche es in guter Fleischbrühe auf.

11. Aufgezogene Suppen.

Schneide 1 oder 2 Kreuzerwecke in Schnitten, wie zum Rösten, verrühre dann 5 Eier tüchtig mit $\frac{1}{2}$ Schoppen süßem oder saurem Rahm, thue klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie, Salz, Muskatnuß daran, lege die Schnitten darein, bestreiche ein Casserol stark mit Butter, lege die geweichten Schnitt-

ten darauf und lasse es auf Kohlen oder im Backofen aufziehen, doch darf es nicht zu braun werden. Hier-
auf sticht man es mit einem Löffel heraus und thut es
in die Suppenschüssel, schüttet gute Fleischbrühe darüber,
verrührt das Gelbe von 4 Eiern mit etlichen Löffeln
sauerem Rahm und gießt es über die Suppe.

12. Nudel = Suppe.

Nimm 2 bis 3 Löffel voll feines Mehl und 2 bis 3
Eier, wirke dieses unter einander zu einem Teig und
arbeite solchen so lange, bis er recht glatt ist; dann
wird er in mehrere Stücke zerschnitten und ganz dünn
gewalzt, auf ein reines Tuch gelegt, bis er abgetrocknet
ist, zusammengerollt und nach Belieben fein geschnitten
und in der Fleischbrühe aufgekocht.

13. Körbel = Suppe.

Der Körbel wird gelesen und rein gewaschen, als-
dann fein gehackt und in ein wenig frischer Butter mit
einem Kochlöffel voll Mehl gedämpft, mit Fleischbrühe
abgelöscht und aufgekocht, dann über geröstetes Weiß-
brod angerichtet und 3 Eiergelb nebst 3 Eßlöffel voll
sauerem Rahm daran gerührt.

14. Sauerampfer = Suppe.

Wird ganz auf dieselbe Art bereitet, wie die Kör-
bel-Suppe.

15. Einlauf = Suppe.

Für 6 bis 8 Personen nimm eine Handvoll Weiß-
mehl und etwas Salz, rühre es in einer Schüssel mit
süßer Milch wie einen Spagenteig glatt an, schlage 6
bis 7 Eier daran, bis es dünn wie ein Flädleinteig ist,

lasse es durch einen Suppenseiber in gute Fleischbrühe laufen; wenn sie gekocht, reibe Muskatnuß darenin und servire sie.

16. Durchgeschlagene Kräuter = Suppe.

Reinige 2 Stengel Lauch, 1 Selleriewurzel, 2 gelbe Rüben, 3 Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Kopf Wirsing, eine Handvoll Petersilie und eben so viel Körbelkraut, nebst 3 Handvoll Brockelerbsen, schneide dieses alles recht fein, setze es dann mit einem Stück Butter auf das Feuer und lasse es weich dämpfen, gieße alsdann Fleischbrühe daran und lasse es kochen, schneide, wenn das Wurzelwerk ganz weich ist, Schwarzbrot hinein, lasse es auch mitkochen und treibe es hernach durch einen Durchschlag und beim Anrichten legire es mit 3 Eiergelb und saurem Rahm.

17. Hirn = Suppe.

2 Kalbshirn werden mit heißem Wasser gehäutet, fein gehackt, dann Zwiebel und Petersilie in Butter weich gedämpft, das Hirn nebst einem Kochlöffel voll Mehl hinein gethan, und wenn es alles zusammen gedämpft hat, so löse es mit der nöthigen Fleischbrühe ab, richte es über gebähte Weckschnitten an und legire es mit 2 Eiergelb und etwas saurem Rahm.

18. Feldhuhn = Suppe.

1 oder 2 gereinigte und ausgenommene Feldhühner werden mit etwas Schinken, einigen kleingeschnittenen Zwiebeln, einigen Pfefferkörnern, Gewürznelken, etwas Thymian und ein Ei groß Butter in einem passenden Geschirre schön braun gedämpft; nimm dann die Feldhühner aus dem Geschirre und rühre 3 bis 4 Kochlöffel voll Mehl in das Fett, worin die Hühner waren, lasse

es ein wenig dämpfen, die Feldhühner aber stoße sammt dem Körper zu einem Teig, thue sie alsdann zu dem gedämpften Mehl, fülle es mit der nöthigen Jus auf, schneide 2 Wecke in dünne Scheiben darein und lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde mitkochen, treibe alsdann alles durch ein Haarsieb, setze sie nochmals auf's Feuer und richte sie über würflicht geröstetes Brod an.

19. Wild = Enten = Suppe.

Auf dieselbe Art.

20. Lerchen = Suppe.

Desgleichen.

21. Grüne Erbsen = Suppe.

Nimm ein Mäßlein ausgebrochte grüne Erbsen, setze sie mit kaltem Wasser, etwas Salz, einer Handvoll Petersilie, Sellerieblättern und einigen jungen gelben Rüben auf das Feuer und lasse sie weich kochen, schütte alsdann das Wasser ab und treibe sie durch ein Haarsieb, verdünne sie dann mit der nöthigen Fleischbrühe und richte sie über geröstetes Brod an.

22. Dürre Erbsen = Suppe.

Nimm $\frac{1}{2}$ Mäßlein dürre Erbsen, reinige sie, setze sie mit kaltem Wasser zum Feuer und lasse sie mit etwas Selleriewurzel, Gelberüben und Zwiebeln weich kochen; hierauf treibe sie durch ein Haarsieb, verdünne sie mit Fleischbrühe und richte sie über gewürfeltes, in Butter geröstetes Brod an.

23. Kartoffel = Suppe.

Nimm für 8 Personen 8 bis 10 Kartoffeln, schneide

jede in 4 Stücke und koche sie in Fleischbrühe weich, treibe sie hernach durch ein Haarsieb und dämpfe etwas fein gehackte Petersilie, Zwiebel, Sellerie-Blätter in Butter weich und thue einen Kochlöffelvoll Mehl und die durchgetriebenen Kartoffeln hinein, fülle sie mit der nöthigen Fleischbrühe auf, legire sie mit 3 Eierdottern und saurem Rahm und richte sie über gewürfeltes in etwas Butter geröstetes Brod an.

24. Suppe à la Reine.

Zwei alte Hühner werden mit Wasser beigelegt und nebst Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel und 1 gelben Rübe weich gekocht. Man läßt dann etliche Zwiebeln nebst Sellerie in Scheiben geschnitten in einem Stück Butter weich dämpfen, füllt dieses mit Hühnerbrühe auf, schneidet 2 Semmel darein und läßt es eine Zeitlang kochen, löst alsdann das Fleisch der weich gekochten Hühner ab und stößt es sammt 6 hart gefotenen Eiergelb zu einem Teig, rührt es dann mit 1 Schoppen süßem Rahm zu den gekochten Semmeln und treibt es nebst etwas Muskatnuß und Salz durch ein Sieb. Die Suppe darf nun nicht mehr kochen, sondern nur noch warm gehalten und dann über geröstetes Brod angerichtet werden.

25. Grüne Kernen = Suppe.

Ein halb Pfund grüne Kernen werden mit etwas kaltem Wasser beigelegt; wenn es eingekocht ist, wird es mit einem Stüchchen Butter abgerührt, mit Fleischbrühe nach und nach aufgefüllt und mit Petersilie, Sellerieblättern und 1 gelben Rübe, zusammengebunden, weich gekocht, sodann durch ein Haarsieb getrieben, mit 2 Eiergelb und saurem Rahm legirt und über geröstetes Weißbrod angerichtet.

26. Baumwoll = Suppe.

Für ohngefähr 6 Personen wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht gerührt, hierauf 4 Eier darein geschlagen; wenn diese wohl gerührt sind, werden 5 kleine Kochlöffelvoll Mehl, Salz, Muskatnuß und 4 Eßlöffelvoll süßer Rahm dazu gethan; sobald die Fleischbrühe kocht, wird der Teig mit dem Kochlöffel hineingezettelt und gerührt bis sie wieder kocht. Die Suppe darf nun nicht lange mehr kochen.

27. Gries = Suppe.

Lasse 2 Hände voll Gries in kochende Fleischbrühe laufen, doch muß beständig darin gerührt werden, bis er kocht; beim Anrichten ihue 2 Eiergelb und sauern Rahm daran.

28. Flädlein = Suppe.

Nimm 6 Kochlöffel voll Mehl, rühre es mit ein wenig Milch glatt, schlage hierauf 4 Eier daran und verdünne es mit Milch zu einem dünnen Omeletten-teig, bestreiche alsdann die Omelettpfanne mit einer Speckbatte und backe die Flädlein recht dünn, schneide sie wie grobe Nudeln und koche sie in guter Fleischbrühe auf.

29. Eiergersten = Suppe.

Mache einen recht festen Nudelteig und reibe ihn auf dem Reibeisen, lasse die geriebene Gerste alsdann trocknen, in die kochende Fleischbrühe laufen und einige Minuten kochen.

30. Verlorne Eier = Suppe.

2 Kreuzer = Wecke werden gewürfelt geschnitten, ver-
1..

rühre alsdann 6 bis 7 Eier in einer Schüssel, lasse 4 Loth Butter daran vergehen, thue ein wenig Salz, Muskatnuß, etwas Schnittlauch, dann die geschnittenen Wecke hinein und lasse es eine Viertelstunde ruhen, sodann setze so viel Fleischbrühe als nöthig auf, wenn sie kocht, bringe Obiges in einen Klumpen hinein und lasse es langsam kochen.

31. Französische Suppe.

Man nehme, wie die Jahreszeit es gibt, 2 Lauchstengel, 1 Selleriewurzel, 2 Petersilienwurzeln, eben so viel gelbe Rüben, einige Schwarzwurzeln, ein Stöckchen Endivien, 3 Kartoffeln, einen halben Kopf Wirsing, 3 Hände voll grüne Erbsen, etwas Blumen- oder Rosenkohl, schneide dieses alles recht fein in halbfingerlange Stückchen und dämpfe es mit einem Stückchen Butter weich, fülle es hierauf mit der nöthigen Fleischbrühe auf und lasse es noch recht kochen; $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten thue man ge- bähte Weckschnitten hinein.

32. Fisch = Suppe.

Schneide von einem zweispündigen Karpfen oder Hecht, nachdem er sorgfältig gereinigt und ausgenommen ist, das Fleisch der Länge nach von den Gräten herunter; diese sammt dem Kopfe, $\frac{1}{4}$ Pfund Schinken, einige Zwiebeln, Sellerie- und Petersilienwurzeln werden in einem Stück Butter einige Minuten gedämpft, hierauf 2 Kochlöffel voll Mehl daren gerührt, mit der nöthigen Fleischbrühe aufgefüllt, einige Gewürznelken, etwas Thymian und ein Lorbeerblatt daran gethan, und nachdem solches tüchtig gekocht hat, wird es durch ein Haarsieb getrieben. Das Fischfleisch wird in kleine Würfel geschnitten und nebst fein gehackten Zwiebeln und Peterilie in ein wenig Butter wohl gedämpft, die durchgetriebene Brühe

daran gegossen und noch eine halbe Stunde durchgekocht; beim Anrichten werden einige Eiergelb daran gerührt und die Suppe über geröstetes Brod angerichtet.

33. Geröstete Milchbrod = Suppe.

Einige harte Milchbrode werden gerieben und in einem passenden Geschir in einem Stückchen Butter gelb geröstet, mit der nöthigen Fleischbrühe aufgefüllt und so eine Viertelstunde aufgekocht; beim Anrichten rühre einige Eiergelb und etwas sauern Rahm nebst Schnittlauch und Muskatnuß daran.

34. Steinpilz = Suppe.

Etwas feingehackter Peterling wird in einem Ei groß frischer Butter einige Minuten gedämpft, sodann werden eine starke Hand voll Steinpilze sauber gewaschen und klein gewiegt und sammt etwas gestoßnem Pfeffer zu dem gedämpften Peterling gethan und auch noch einige Minuten damit gedämpft; man füllt es nun mit so viel Fleischbrühe auf als nöthig ist und läßt es noch eine Viertelstunde damit kochen. Beim Anrichten werden 4 Eiergelb daran gerührt und die Suppe über gebähete Weichschnitten angerichtet.

35. Linsen = Suppe.

Man setzt $\frac{1}{4}$ Maßlein Linsen mit kaltem Wasser zum Feuer, thut Selleriewurzel, Peterfülienwurzel und gelbe Rüben dazu und läßt sie kochen, bis sie weich sind, dann werden sie durch ein Haarsieb getrieben, hierauf werden ein wenig feingehackte Zwiebel, nebst einem Kochlöffel voll Mehl in Butter gedämpft, die durchgetriebenen Linsen hinein gerührt und mit der zur Suppe nöthigen Fleischbrühe aufgefüllt, noch ein wenig damit aufgekocht und über wür-

felig geschnittenes und in Schmalz geröstetes Brod angerichtet

36. Suppe à la Tortue oder Schildkröten-Suppe.

Nimm (in Ermanglung der Schildkröten) einen gebrühten Kalbskopf, 3 Pfund Ochsenfleisch, 1 altes Huhn, $\frac{1}{4}$ Pfund Schinken, 1 Handvoll Schalotten, 1 Selleriewurzel, 2 Petersilienwurzeln, 2 Gelberüben, einen halben Kopf Wirsing, einige Pfefferkörner, Gewürznelken, etwas Muskatblüthe, eine in Scheiben geschnittene Citrone und etwas Salz, setze dieses alles in einem passenden Geschirr mit 4 Maasß kaltem Wasser zum Feuer, schäume es fleißig ab und lasse es langsam kochen bis der Kalbskopf weich ist, nimm ihn alsdann heraus, löse das Fleisch von dem Knochen ab und schneide es in kleine viereckige Stückchen, den abgelösten Knochen lege nun wieder in die Brühe und lasse ihn nebst dem übrigen Fleisch so lange fortkochen, bis das Fleisch ganz weich und die Brühe kurz eingekocht ist. Lasse jetzt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zergehen, rühre 4 starke Kochlöffel voll Mehl hinein und röste es auf dem Feuer hellbraun, schütte hierauf einige Löffel voll Zus nebst der eingekochten Brühe durch ein Haarsieb daran und lasse es so 1 Stunde recht kochen, hebe hierauf das Fett rein ab, thue den geschnittenen Kalbskopf nebst 1 Bouteille Madeira daren und lasse die Suppe noch ein wenig damit aufkochen, nun thue beliebige Klöschen (siehe Klöschen) und in Würfel geschnittene Trüffel in die Schüssel und richte die Suppe darüber an.

37. Kastanien-Suppe.

Schäle 5 bis 6 Hände voll Kastanien und koche sie nebst einem in Scheiben geschnittenen Weck und ein wenig Butter in der Fleischbrühe weich, nimm dann das Gelbe von 6 hart gesotteneu Eiern und treibe es

sammt den Kastanien durch ein Haarsieb, fülle es mit der nöthigen Fleischbrühe auf, thue etwas Muskatnuß, Salz und noch eine Handvoll gekochte Kastanien daran und richte die Suppe über gerösteten Weck an.

38. Fasten = Brezel = Suppe.

Lege 6 Fasten-Brezeln in kaltes Wasser bis sie ganz weich sind, drücke sie aus und koche sie mit ein wenig Fleischbrühe und einem Stückchen Butter auf, treibe sie alsdann durch ein Haarsieb, verrühre einige Eiergelb mit etwas saurem Rahm und ein wenig Muskatnuß und richte die Suppe unter beständigem Rühren darüber an.

39. Austern = Suppe.

Es werden verhältnißmäßig Austern auf dem Rost gebraten, dann verwiegt man ein halb abgefottenes Kalbsbrieslein, nebst Zwiebeln und Petersilie ganz fein und stößt dieß mit der Hälfte der Austern im Mörser zu einem Brei; nun läßt man verhacktes Nierenfett, in der Größe eines Hühnerettes, heiß werden, dünstet das Verwiegte darin, legt einige gebähte Brodschnitten dazu, gießt gute Fleischbrühe daran und läßt dieß zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; beim Anrichten verrührt man das Gelbe von 5 Eiern, gießt die Suppe durch ein Haarsieb daran, thut einige Löffel Jus dazu und legt die übrigen Austern auf die Suppe.

40. Rüben = Suppe.

Nimm 12 gelbe und 4 weiße Rüben, schneide sie nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Schinken in dünne Blättchen und dämpfe dieses in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter schön gelb und weich, alsdann fülle es zur Hälfte mit Jus, zur Hälfte mit weißer Bouillon auf und lasse es noch $\frac{1}{2}$ Stunde langsam miteinander kochen, treibe es hier-

auf durch ein Haarsieb, thue noch etwas Salz hinein, röste etwas Weißbrod in Butter schön gelb, thue es in die Suppenschüssel und schütte die Suppe darüber.

41. Schwarzbrod = Suppe.

Schneide $\frac{1}{2}$ Pfund Schwarzbrod klein zusammen und koche es mit einem Ei groß Butter, einigen zusammengebundenen Peterfilien- und Sellerieblättern in weißer Bouillon weich, treibe sie dann durch ein Haarsieb und salze sie, verrühre nun 6 Eiergelb nebst etwas Muskatnuß und schütte die Suppe unter beständigem Rühren hinein.

42. Vermicelli oder italienische Nudel = Suppe.

1 Pfund Vermicelli werden in Salzwasser einige Minuten gekocht, alsdann abgegossen, in ein dazu schickliches Geschir gethan und so viel als nöthig Jus kochend darüber gegossen, etwas gestoßener Pfeffer und Salz daran gethan und eine halbe Stunde langsam gekocht, beim Anrichten wird etwas geriebener Parmesankäs darauf gestreut.

Süße Suppen u. kalte Schaalen.

43. Wein = Suppe.

Nimm 1 Eßlöffel voll feines Mehl, 4 Eiergelb, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, etwas Citronenschale, eine Messerspitze Zimmt und rühre dieses mit 2 Schoppen weißem Wein, $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser und 2 Eßlöffel voll süßem Rahm in einer Casserole glatt an, thue