

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungs-Buch**

**Freiburg i.Br., 1897**

Fastensuppen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56793**

### 17. Omelette-suppe.

Ein Ei wird mit einem Eßlöffel voll Mehl und  $\frac{1}{8}$  Liter Milch gut verrührt; in einer Omelettepfanne wird etwas Butter heiß gemacht und so viel von dem Teige hinein gethan, daß die Bodenfläche ganz damit bedeckt ist. Den Teig läßt man auf beiden Seiten gelb backen. Sind die Omeletten fertig, so läßt man sie erkalten, rollt sie zusammen und schneidet sie so fein, als möglich. Darauf wird kochende Fleischbrühe darüber gegossen.

## Fasten-Suppen.

### 18. Mehlsuppe.

a.

In einer eisernen Casserolle oder Pfanne wird ein Eßlöffel voll Butter oder Schweinesfett gut heiß gemacht, darin ein Löffel voll Mehl gelbbraun geröstet und dann mit  $\frac{1}{4}$  Liter kaltem Wasser langsam abgelöscht. Hierauf kommen nebst einer kleinen Hand voll Salz  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser und 30 Gramm fein geschnittenes Brod dazu, das vorher mit kochendem Wasser abgerührt wurde. Die Suppe soll wenigstens eine halbe Stunde kochen.

b.

2 Eßlöffel voll Mehl werden in einem Eßlöffel voll Butter nach der vorigen Art geröstet. Unter beständigem Umrühren gießt man sodann nebst einer kleinen Hand voll Salz langsam  $1\frac{3}{4}$  Liter kaltes Wasser hinzu, bis dasselbe siedet, worauf man die Suppe langsam  $\frac{3}{4}$  Stunden kochen läßt. Beim Anrichten wird sie über 1 oder 2 Eßlöffel gut verrührte Eigelb gegossen.

Für Kranke zu empfehlen.

### 19. Chokoladesuppe.

In Mehlsuppe b., zu der  $\frac{1}{4}$  Liter weniger Wasser genommen wurde, als gewöhnlich, thut man einen Theelöffel voll Zucker, sowie  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und kocht das Ganze noch  $\frac{1}{4}$  Stunde. Kurz vor dem Anrichten werden ein Eigelb und ein Eßlöffel voll süßen Rahm hinein gerührt, worauf aber die Suppe nicht mehr kochen darf.  
Für Kranke sehr kräftig.

### 20. Geröstete Griesuppe.

Die Bereitung geschieht wie bei Mehlsuppe b.

### 21. Geröstete Brodsuppe.

50 Gramm geriebenes Brod werden in einem Eßlöffel voll Butter geröstet,  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser mit Salz hinein gerührt und eine halbe Stunde gekocht. Will man die Suppe recht kräftig haben, so wird sie über 1 oder 2 verrührte Eigelb angerichtet.

Für Kranke mehr zu empfehlen, als Mehlsuppe, da dieselbe leichter ist.

### 22. Milchsuppe.

40 Gramm Brod werden nebst Salz in  $1\frac{1}{2}$  Liter, halb Milch halb Wasser, einige Minuten unter stetem Rühren gekocht; sodann wird ein aus einem Eigelb, einem Löffel voll Mehl und etwas Milch bereitetes, feines Teigle zugesetzt und sogleich angerichtet, nachdem die Suppe nochmals aufgekocht hat.

Ist die Suppe für Kranke bestimmt, so bleibt das Teigle weg.

### 23. Rahmsuppe.

$1\frac{1}{2}$  Liter siedendes Wasser werden über 40 Gramm fein geschnittenes Brod geschüttet. Nachdem das Brod noch 5 Minuten gekocht hat, werden  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm,

2 Eigelb und etwas Salz, gut vermenget, hinein gerührt. Nach dem ersten Aufkochen wird die Suppe angerichtet und mit etwas Schnittlauch überstreut.

Für Kranke besonders empfehlenswerth.

#### 24. Weinsuppe.

$\frac{3}{4}$  Liter Wein und ebensoviel Wasser werden mit einem Stückchen Zimmt und 250 Gramm Zucker zum Kochen gebracht; dann kommen 4 bis 6 Eigelb mit einem Eßlöffel voll Mehl und so viel warmem Wasser, sehr gut verklopft, hinzu. Nach dem ersten Aufkochen wird die Suppe schnell über 15 Gramm in Würfel geschnittenes, und in heißem Fette geröstetes Weißbrod angerichtet, wobei die Schüssel erwärmt sein muß. Die Bereitung dieser Suppe hat sehr sorgfältig zu geschehen, damit sie nicht gerinne. Für Kranke besonders kräftig, in welchem Falle jedoch gewöhnlich das Brod weggelassen wird.

- |                |        |                   |        |
|----------------|--------|-------------------|--------|
| 25. Sago-      | Suppe, | 30. Kartoffel-    | Suppe, |
| 26. Gersten-   | "      | 31. Erbsen-       | "      |
| 27. Reis-      | "      | 32. Knöpfe-       | "      |
| 28. Hafergrütz | "      | 33. Butterknöpfe- | "      |
| 29. Grünkern-  | "      | 34. Baumwoll-     | "      |

als Fastensuppen werden auf gleiche Weise bereitet, wie die betreffenden Fleischsuppen; nur wird anstatt Fleischbrühe jeweils kochendes Wasser und 100 Gramm frische Butter, bei der Gerstensuppe auch halb Milch und halb Wasser genommen.

#### 25. Biscuitsuppe.

3 Loth Butter werden schaumig gerührt, 3 Eßlöffel voll Mehl, 3 Eier und etwas Salz darunter gemengt. Nun wird dies messerrückendick auf ein bestrichenes Blech gestrichen und kommt dann in den Ofen. Nach dem Backen wird es in schöne, schräge Würfel geschnitten und in kochende Fleischbrühe gethan.

**26. Butterknöpfe in die Suppe.**

Zu 2 Eier nimmt man 2 eigroß Butter, den man schaumig rührt, zu jedem Ei rührt man dann eine Hand voll Gipselmehl, thut Salz, Muskatnuß dazu und formt es in runde Ballen und kocht sie in der Fleischbrühe.

**27. Geriebene Eiergerstensuppe.**

3 Eier werden mit Gries zu einem festen Teig gemengt, bis man es auf dem Reibeisen gut reiben kann, läßt sodann die Gerste gut trocknen, rührt sie hernach in kochende Fleischbrühe und läßt sie eine halbe Stunde kochen.

**28. Eierklöße in Suppen.**

Eier, Milch und Salz werden gut gerührt in Förmchen gefüllt und in kochendes Wasser gestellt. Ist es gestanden, dann bricht man mit einem Kaffeelöffel Klöße aus und gibt sie in die bestimmte Suppe.

**29. Gestandene Eiersuppe.**

2 Eier, 1 Tasse Milch, Salz, Muskatnuß werden, gut verrührt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, in den Ofen gestellt, bis die Masse fest ist, dann bricht man mit einem Löffel kleine Stückchen heraus und legt dieselben mit gebähtem Brod in Fleischbrühe.

**30. Gebackene Erbsensuppe.**

Man setzt 2 Schoppen Milch, 12 Loth Butter in einer Messingpfanne auf's Feuer, rührt es bis es beinahe anfängt zu kochen, dann sibt man 20 Loth Mehl hinein, rührt es gut mit dem Kochlöffel, bis es sich von der Pfanne löst, stellt es in einer irdenen Schüssel auf die Seite, bis es beinahe erkaltet ist. Dann rührt man 7 Eier, eines nach dem andern, hinein; ist der Teig noch ein wenig zu fest, so kann man noch eines mehr nehmen. Wenn die Masse ganz erkaltet ist, drückt man sie durch

einen Schaumlöffel in schwimmendes Fett und wendet sie um, bakt sie langsam, nimmt sie heraus und läßt sie gut abtropfen. Nach dem Erkalten gießt man kochende Fleischbrühe darüber und gibt sie zu Tisch.

### 31. Französische Suppe.

Wirsing, Kohlraben, Gelbrüben, Kartoffeln, Bohnen und Erbsen, alles gut verwiegt. Jetzt nimmt man in ein Kesselchen Butterfett, läßt es vergehen, röstet Mehl bis es aufkocht, thut dann das Gewiegte hinein, läßt es dämpfen, löscht es ab mit Fleischbrühe, läßt es weich kochen. Wenn man die Suppe anrichtet, gibt man ein wenig weich gekochten Reis hinein.

### 32. Kaisersuppe.

Man kocht ein Huhn recht weich ab. Nun nimmt man in eine Casserolle Butter, geschnittene Zwiebeln, Gelbrüben, Selleriewurzeln, etwas rohes Kalbfleisch, roher Schinken, läßt alles gut anziehen; hierauf kommen einige Kochlöffel Mehl und rührt es dann, wenn es hellgelb ist, mit der Hühnerbrüh ab, läßt dasselbe eine Zeit lang kochen und seigt es dann durch ein Sieb. Das Huhn löst man von den Knöchlein, stößt das Fleisch in einem Mörser, gießt nach und nach süßen Rahm daran, der gekocht und wieder erkaltet ist, ungefähr einen Schoppen, stößt es fein, seigt es durch ein Sieb an die Suppe, darf aber nicht mehr kochen. Die Suppe wird mit 4 Eigelb legiert. In die Schüssel legt man ein wenig Reis, der vorher gut aufgekocht war.

### 33. Kaiserjöpperl.

Ein Stück Butter wird abgerührt, nach und nach 3 Eigelb, Salz und der Schnee von den Eiern,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl, bis es wie ein lockerer Knöpfleteig ist, dazu gerührt. Dann wird ein irdenes Plättchen mit Butter bestrichen

und mit geriebenem Gipfel bestreut, der Teig hineinge-  
than und, in einem nicht zu heißen Ofen gebacken, in  
Würfel geschnitten.

#### 34. Kalbfleischsuppe.

Man läßt in einer Casserolle Mehl leicht anziehen,  
dann gibt man in Würfel geschnittenes rohes Kalbfleisch  
hinzu, je nachdem es Personen sind und läßt beides noch  
ein wenig dämpfen; nachher löscht man es mit Fleisch-  
brühe ab, läßt das Fleisch ganz weich darin kochen, seigt  
es dann durch ein Haarsieb und stößt das Fleisch in einem  
Mörser mit Rahm (Milch) ganz fein, dann gibt man  
das zerstoßene Fleisch wieder an die Suppe, darf aber  
nicht mehr kochen. Man richtet die Suppe über gebähte  
Gipfel an.

#### 35. Kartoffelsuppe.

Wenn man in der Schale gekochte Kartoffeln vom  
vorhergehenden Tage übrig hat, reibt man diese ganz fein  
und läßt sie in heißer Fleischbrühe aufkochen. Je länger  
man diese Suppe kochen läßt, desto zarter wird sie. Beim  
Anrichten gibt man einige Eßlöffel sauern Rahm oder  
Sahne auf ein Eigelb dazu, sowie in Butter geröstete  
Semmelwürfel.

#### 36. Leberreisuppe.

Die Kalbsleber wird mit Zwiebel und Petersilie  
fein gewiegt. Ein Stück Butter wird mit 2 ganzen  
Eiern und einem Eigelb angerührt, die Leber mit Gewürz  
dazu gethan und durch ein Haarsieb in kochende Fleisch-  
brühe getrieben. Wenn man will, kann man den Schnee  
von den Eiern dazu schlagen.

#### 37. Mehlmoferl.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter ab, schlägt 6 Eigelb  
dazu und den Schnee von 4 Eiweiß und so viel Mehl  
bis es fest genug ist. Man kocht sie in der Fleischbrühe.

### 38. Ochsenfleischsuppe.

Ein Pfund Ochsenfleisch, gut geknickt, wird, in Stücke geschnitten, in eine Casserolle gethan, mit einem guten Stück Butter, Gelbrüben, ganzem schwarzen Pfeffer, Salz, Zwiebeln und etwas Fleischbrühe (auch Wasser) eine Stunde braten lassen bis es schön gelblich-braun ist, dann vier Kochlöffel Mehl darüber anziehen lassen, daß das Ganze sich vereinigt, dann mit Fleischbrühe so viel als nöthig auffüllen und wieder eine Stunde kochen lassen und gibt zum Ganzen 1—2 Löffel gemahlener Tapioka dazu und läßt ihn mitkochen. Zuletzt wird das Fleisch vom Schweif gelöst, in kleine Würfel geschnitten in die Suppenschüssel gethan, obiges, vorher durch ein Sieb geschüttet, darüber gegossen. Geröstete Weckwürfel gibt man dazu. Diese Portion reicht für 4—5 Personen.

### 39. Schildkrötensuppe.

Der Kalbskopf wird mit kaltem Wasser beige stellt und mit nöthigem Salz weich gekocht, dann in kleine Würfel geschnitten, ein wenig von der Brühe, worin der Kalbskopf gekocht wurde, daran gegossen und erkalten lassen. Indessen macht man die spanische Sauce, läßt sie gut aufkochen, seihet sie durch ein Sieb, verdünnt sie dann mit Fleischbrühe, gibt den geschnittenen Kalbskopf hinein und läßt sie gar kochen. Man gibt noch Eierkäse und Eigelb dazu.

### 40. Schwammsuppe.

Für 5 Personen rechnet man einen halben Kochlöffel Mehl, 3 Eigelb, dieses wird glatt gerührt, nachher schlägt man das Eiweiß zu Schnee und mengt ihn leicht darunter. Dann gibt man es in kochende Fleischbrühe, deckt es einen Augenblick zu, dann macht man die Masse ein wenig glatt, kehrt es um und verkleinert es. Dann richtet man es an und gibt es zu Tisch.

#### 41. Schwemmklößchen.

In stark  $\frac{1}{2}$  Liter Milch rührt man ein halbes Pfund Mehl glatt an und brennt die Masse mit einem halben Pfund Butter ab, rührt nachdem sie erkaltet ist, 3 ganze Eier, etwas Zucker und ein wenig Salz darunter, sticht mit einem Löffel kleine Klößchen aus und kocht sie in Fleischbrühe gar.

#### 42. Weinsuppe.

Auf eine Person rechnet man einen halben Schoppen Wein, ein halbes Glas Wasser daran. Aber vor diesem röstet man Brodwürfel, stellt sie auf das Feuer und rührt beständig, bis es kocht, thut Zimmt und Zucker daran.

#### 43. Wiener Suppe.

Ein halbes Pfund Butter wird schaumig gerührt, 12 Eier, 12 Eßlöffel Mehl; außerdem nimmt man ein Ei, einen Eßlöffel Mehl und ein wenig Salz, macht es in einem bestrichenen Blech schön auseinander und backt es gelb, schneidet es in Würfel und läßt es einen Ball in der Fleischbrühe aufkochen.

#### 44. Tomatensuppe.

Man läßt Butter und Mehl gut anziehen, dann gibt man die in Scheiben geschnittenen Tomaten, Zwiebeln und etwas Schinken hinein, läßt Alles anziehen und füllt es auf mit Fleischbrühe. Wenn sie eine Stunde gekocht hat, treibt man sie durch ein Sieb und gibt noch eine Einlage hinein. Gebähtes Brod mittkochen.

