Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Fleischlose Küche

Richter, Moritz

Leipzig ; Nordhausen, 1918

Suppen

urn:nbn:de:bsz:31-90580

Visual Library

Suppen.

1. Brühen.

Beim Kochen der meisten Gemüse wird man der Brühe wegen nicht in Verlegenheit kommen, da man sie nur mit Wasser zuzustellen braucht und dabei die Fleischbrühe in keiner Weise vermissen wird. Auch Hülsenfrüchte kann man mit bestem Erfolge einfach in Wasser kochen, wenn man dabei Wurzelwerk hinzuzusetzen nicht vergißt. Ein wenig anders liegt die Sache bei manchen Suppen und Saucen, wo man vielfach nicht ohne Fleischbrühe auszukommen glaubt.

Vor allem muß man sich erinnern, daß alle sauberen Gemüseabfälle bei aufmerksamem Kochen Brühen ergeben, die fast immer imstande sind, die Fleischbrühen zu ersetzen, umsomehr als man sowohl den Fleisch- als auch den Gemüsebrühen nur geringen Nährwert zusprechen kann. Sodann stehen uns im Sud mancher Gemüse, wie z. B. des Blumenkohls und des Spargels, und auch in dem der Pilze vollwertige und schmackhafte Brühen zur Verfügung, die man niemals sollte umkommen lassen, da sie uns nicht nur von jeder Verlegenheit befreien können, sondern oft auch größeren Wohlgeschmack erzeugen als Fleischbrühen. Und schließlich wird man zwar gegen die strengsten vegetarischen Regeln, nicht aber gegen das Wohl der Gäste verstoßen, wenn man hier und da einmal zur Fleischbrühe oder zur Bouillonwürfelbrühe greift.

Wenn also in den nachstehenden Rezepten von Brühe die Rede ist, so bleibt es dem Belieben des Koches anheimgestellt, ob er Verfügbares verwenden oder sonst Geeignetes beschaffen will.

2. Pflanzenkraftbrühe.

Man soll hierzu möglichst vielerlei Gemüse (auch alle Blattrippen, Strünke und groben Blätter) verwenden, muß aber dafür sorgen, daß kein Ge-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

schmack in dieser Mischung zu stark hervortritt. Es dürfen auch z. B. die Wurzeln nicht überwiegen, da diese der Brühe leicht einen zu süßen Geschmack geben. Weiße Rüben nimmt man nicht zur Herstellung von Brühe, da sie keinen guten Geschmack geben. Man wäscht alles gut, läßt die Gemüse, die man in möglichst flache Stücke oder Scheiben schneidet, sehr gut ablaufen und röstet sie dann mit reichlicher Zwiebel am besten in Palmin sehr gut an. Sie müssen schön bräunlich werden, werden dann mit kaltem Wasser aufgefüllt und langsam gekocht. Dabei gibt man etwas Thymian und Majoran sowie das nötige Salz hinzu. Wenn die Brühe eine Stunde gekocht hat, gießt man sie durch ein feines Sieb und kann sie nun beliebig verwenden. Soll sie zu einer klaren Suppe dienen, so wird sie noch mit etwas klar gerührtem Mondamin oder Kartoffelmehl ganz leicht gebunden oder auch mit etwas Tapioka völlig klar gekocht.

3. Petersilienwasser.

Man schneidet 2 oder 3 Petersilienwurzeln in Scheiben, gibt 3 in Stücke geschnittene Kartoffeln hinzu, eine Prise Salz daran und 1½ l Wasser darauf. Nun kocht man die Brühe, bis die Wurzeln weich sind, und gießt sie dann durch ein Sieb.

4. Gebackene Erbsen. (Suppeneinlage.)

Man macht einen Teig von 3 Eigelben, 6 Löffeln Mehl, etwas Milch und Salz, unter den man den festen Schnee von 3 Eiweiß zieht. Der Teig muß jetzt dickflüssig sein. Man macht nun das Backschmalz heiß, gießt den Teig in einen Durchschlag und hält diesen über das Schmalz, so daß die abfallenden Tropfen sofort zu kleinen hellbraunen Kugeln gebacken werden. Diese hebt man mit dem Schaumlöffel heraus und läßt sie auf Löschpapier recht sauber abtropfen. In einem kleinen Blech-

kasten luftig und trocken aufbewahrt, halten sie sich einige Tage.

5. Käsebrötchen (Suppeneinlage).

Man schneidet Frühstücksbrot in bleistiftstarke Scheibchen, röstet diese trocken auf einer Seite an und läßt sie abkühlen. Dann bestreut man sie auf der gerösteten Seite dick mit geriebenem Parmesankäse, den man mit ein wenig Paprika vermischt hat, betropft den Käse mit Butter, stellt die Brötchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie im Ofen leicht Farbe nehmen. Man hüte sich, sie zu braun werden zu lassen, da sie dann leicht bitter schmecken.

6. Glasierte Weißbrotscheiben (Suppeneinlage).

Man schneidet nicht zu großes Frühstücksbrot in bleistiftstarke Scheiben und röstet diese auf der Herdplatte oder im Ofen auf beiden Seiten etwas an. Dann bestreut man sie leicht mit Zucker, hält das glühende Glasureisen darüber und bringt damit den Zucker zum Schmelzen und Bräunen.

7. Käsepfanzel (Suppeneinlage).

Man rührt 40 g Butter schaumig, rührt 4 Eigelbe darunter und mischt das Ganze mit dem festen Schnee von 4 Eiweiß, wobei man gleichzeitig 40 g Mehl und 25 g geriebenen Parmesankäse hineinstreut. Man gibt die Masse in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Kasseroll, bäckt sie langsam ab und schneidet sie nach dem Erkalten in beliebige Stückchen.

8. Schaumklößchen (Suppeneinlage).

Man schlägt Eiweiß zu recht steifem Schnee, hebt pro Ei 50 g ganz feinen Zucker, gewürzt mit

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

ein wenig Vanille darunter und sticht davon die Klößchen ab. Diese legt man in ein flaches Kasseroll mit kochend heißer Milch, das man entweder in den Ofen stellt oder zudeckt. Nach einer Minute wendet man die Klößchen, läßt sie auch von der anderen Seite aus gar werden und hebt sie nun zum Abtropfen auf ein Sieb.

9. Schwemmklößchen (Suppeneinlage).

Man rührt 3 Löffel Mehl mit einem ganzen Ei glatt, gibt es in 50 g geschmolzene Butter und brennt das Ganze zu einem glatten Teige ab. Diesen läßt man kalt werden, verarbeitet ihn dann mit einer Prise Salz und 2 Eiern und sticht nun davon Nocken ab, die man in siedendes Salzwasser fallen läßt und kocht, bis sie schwimmen.

10. Klare Gemüsebouillon.

Man kocht eine Kraftbrühe nach Rezept 2, kocht sie nach dem Passieren wieder auf und verkocht sie mit etwas Tapioka so lange, bis dieser sich vollkommen aufgelöst und die Brühe dadurch eine ganz leichte Bindung erlangt hat. Man schmeckt diese Bouillon beliebig ab, wozu man auch Weißwein, Tomatenpüree, Soja, gehackte Kräuter usw. verwenden kann, und richtet sie entweder so in Tassen oder mit einer Einlage in Tellern an.

11. Biersuppe, Weißbiersuppe.

Man kocht das Weißbier mit Zitronenschale, Zucker und einem Körnchen Salz auf, zieht es mit Eigelb und Sahne ab und gibt geröstete Semmelwürfel als Einlage hinein.

Man kann diese Suppe auch etwas sämiger machen, indem man sie entweder mit einem Stückchen Mehlbutter abrührt oder mit ein wenig weißem Schwitzmehl einige Minuten verkocht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

12. Blumenkohlsuppe.

Man kocht den Blumenkohl in leicht gesalzenem Wasser mit einem Stückchen Butter ab und verfährt im übrigen genau wie bei Spargelsuppe, Rezept 122.

13. Bohnensuppe von weißen Bohnen.

Man stellt die Bohnen, mit reichlichem Wasser bedeckt, einige Stunden beiseite, bringt sie dann langsam in demselben Wasser ins Kochen und kocht sie weich, wobei Wurzelwerk und Zwiebel hinzugefügt werden kann. Dann streicht man die Suppe durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf, verdünnt nötigenfalls mit kochendem Wasser und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab. Einlage: geröstete Semmelwürfel oder Bohnen, die man vor dem Durchstreichen zurückbehalten hat.

14. Braune Suppe.

Man kocht verschiedenes, gleichmäßig kleingeschnittenes Gemüse in dem zur Suppe nötigen leicht gesalzenen Wasser weich, gießt es ab und bindet und verkocht die Suppe mit braunem Schwitzmehl. Nachdem sie einige Zeit gekocht hat, gibt man die Gemüse wieder hinein, fügt gehackte Petersilie und eine gehackte, in Butter gedämpfte Morchel (oder andere Pilze) hinzu und kocht die Suppe noch ein wenig fort.

15. Brennesselsuppe.

Man kocht die gewaschenen, jungen Brennesseln in Salzwasser ab, schwitzt etwas Mehl in Butter gelb, gibt die abgetropften Brennesseln dazu, füllt mit dem nötigen heißen Wasser auf und kocht die Suppe ca. 20 Minuten. Dann quirlt man sie durch ein feines Sieb, kocht sie wieder auf und zieht sie mit Milch und Eigelb ab. Einlage: geröstete Semmelwürfel.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

16. Brotsuppe.

Man schwitzt das kleinwürflig geschnittene Schwarzbrot und eine gehackte Zwiebel mit Butter gut an, stäubt ein wenig Mehl darüber, läßt dieses gut anziehen, füllt mit heißem Wasser auf und läßt die Suppe langsam 15 Minuten kochen. Dann zieht man sie mit Eigelben und Sahne ab und macht sie mit Butter fertig.

17. Brotsuppe.

Man schneidet das Schwarzbrot klein, gibt es mit Butter und gehackter Zwiebel in eine Kasserolle, schwitzt alles zusammen gut an und rührt etwas Mehl hinzu. Nachdem auch dies etwas angeschwitzt ist, füllt man mit heißem Wasser auf, salzt, kocht das Brot gut weich und streicht die Suppe durch ein Sieb. Sie wird nochmals aufgekocht und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Suppe kann auch durch Zusatz frischer Butter verbessert oder mit Ei und Sahne abgezogen werden.

18. Brotsuppe mit Äpfeln.

Man gibt die zerschnittenen Äpfel und das nötige altbackene, in Scheiben geschnittene Schwarzbrot in den Suppentopf, gießt heißes Wasser hinzu und kocht alles weich. Nun quirlt man das Ganze mit kräftigem Druck durch ein Spitzsieb, läßt die Suppe aufkochen, verdünnt sie nötigenfalls mit kochendem Wasser und macht sie mit einem Stückchen Butter, etwas fein abgeriebener Zitronenschale und Zucker fertig.

19. Buchweizengrützsuppe.

Man schwitzt die Buchweizengrütze gut an, füllt mit kochendem Wasser auf, setzt etwas Salz hinzu und läßt die Grütze langsam weich werden, wobei man später nach und nach die nötige heiße Milch

hinzugibt. Zum Schluß macht man die Suppe mit etwas Butter fertig.

20. Buttermilchsuppe.

Man kocht ungefähr 3 l Buttermilch mit einem Suppenteller voll kleingeschnittenem Schwarzbrot, etwas Zimt und Zitronenschale auf, läßt die Suppe 30 Minuten kochen und quirlt sie durch ein Sieb. Dann kocht man sie nochmals auf, zieht einen großen Löffel Sahne darunter und schmeckt sie mit Salz und Zucker ab.

21. Buttermilchsuppe.

Man kocht halb Milch, halb Wasser mit etwas Salz, Zucker und Zitronenschale auf, rührt einen großen Löffel Mehl mit fast ebensoviel Buttermilch, als man kochende Flüssigkeit hat, glatt, läßt dies in die Milch einlaufen und kocht das Ganze zu einer runden Suppe. Sie kann mit Zitronensaft abgeschmeckt werden. Einlage: geröstete Semmel- oder Schwarzbrotwürfel.

22. Buttermilchsuppe mit Hafergrütze.

Man schwitzt die Hafergrütze mit Butter an, gibt einen Löffel Mehl hinein, den man ein wenig mit schwitzt, und fügt etwas kochendes Wasser hinzu. Nachdem die Suppe etwas gekocht hat, gießt man die inzwischen aufgekochte Buttermilch hinzu, kocht die Suppe langsam fertig und schmeckt sie mit Salz und Zucker ab.

23. Champignonsuppe.

Man macht eine helle Mehlschwitze, gibt die frisch geputzten Champignons hinein, füllt nach einigen Minuten mit heißem Wasser auf und läßt die Suppe langsam 20 Minuten kochen. Dann quirlt man sie mit kräftigem Druck durch ein Spitzsieb,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

kocht sie nochmals auf und zieht sie mit Eigelb und Sahne ab.

Man kann diese Suppe auch wie die Pilzsuppe mit Reis nach Rezept 97 herstellen.

24. Eierkuchensuppe.

Man bäckt von flüssigem Eierkuchenteig ganz dünne Eierkuchen, schneidet diese in Streifchen und gibt sie in eine kochende Gemüsebrühe. Die Suppe kann mit Eigelb und Sahne abgezogen werden. Auch kann man die Eierkuchen füllen, indem man ein wenig recht trocken abgerösteten Spinat nach dem Auskühlen mit einem verquirlten Ei vermischt, dünn auf die Eierkuchen streicht und diese dann zu zweien zusammensetzt.

25. Einbrennsuppe.

Man macht von Butter und Mehl eine braune Schwitze, füllt diese mit kochendem Wasser auf, gibt etwas Salz und Kümmel hinzu und läßt das Ganze mindestens 45 Minuten kochen. Dann bindet man die Suppe mit Eigelb und Sahne und gibt kleine geröstete Würfel von Weiß- oder Schwarzbrot hinein.

26. Einlaufsuppe.

Man verquirlt ein ganzes Ei mit einem Körnchen Salz, einer Idee Muskatnuß und einem Eßlöffel Mehl, bringt eine klare Gemüsebrühe ins Kochen und läßt den Teig in einem schwachen Faden hineinlaufen, wobei man die Suppe leicht bewegt, damit der garwerdende Einlauf nur kleine Fäden und Tropfen bilden kann.

27. Suppe von grünen Bohnen.

Man schneidet grüne Bohnen in kleine Stücke (Würfel, schräge Vierecke oder Streifen), kocht sie

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

in dem zur Suppe nötigen Wasser weich, und gibt kurz vor dem Weichwerden kleine Würfel von rohen Kartoffeln und das nötige Salz hinzu. Man passiert die Suppe mit einem Löffel hellem Schwitzmehl ein, kocht sie fertig und zieht sie zum Schluß mit Eigelb und Sahne ab. Auch kann man einen Löffel saure Sahne darunterziehen.

28. Endiviensuppe.

Man schneidet die gewaschenen Endivien in Streifen, dünstet sie gut in Butter an, stäubt einen Löffel Mehl an und läßt dies mit durchschwitzen. Nun füllt man mit Wasser auf, kocht die Endivien gut weich, zieht die Suppe mit Eigelb und saurer Sahne ab und gibt gehackten Kerbel oder Petersilie hinein.

29. Erbsensuppe von grünen Erbsen.

Man dünstet die frisch ausgekernten grünen Erbsen mit etwas Butter an, stäubt einen Löffel Mehl darüber, füllt mit heißem Wasser auf, gibt ein Bündelchen Petersilie hinzu und läßt die Erbsen weich kochen. Dann quirlt man die Suppe durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf, zieht sie mit Eigelb und Sahne ab und würzt mit Salz und einer kleinen Prise Zucker. Man kann auch etwas gehackten Kerbel oder Petersilie hineingeben. Einlage: geröstete Semmelwürfel oder zurückbehaltene Schotenkerne.

30. Erbsensuppe von grünen Erbsen, Schotensuppe.

Man kocht die frisch ausgekernten grünen Erbsen mit einer jungen Zwiebel, etwas gut gewaschenem Kopfsalat und einem Petersilienbündel in Milch weich, streicht sie durch ein feines Sieb, kocht die Suppe nochmals auf, macht sie durch ein wenig Mehlbutter sämiger und rührt alsdann das nötige Salz, etwas Butter und eine Prise Zucker darunter.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

31. Erbsensuppe mit Tapioka.

Man dünstet die grünen Erbsen mit Butter an, gibt ganz wenig Mehl hinzu, läßt dies einen Augenblick schwitzen und füllt mit heißem Wasser auf. Wenn die Suppe kocht, läßt man etwas feinen Tapioka einlaufen und zieht sie, wenn dieser ausgequollen ist, mit Eigelb und Sahne ab.

32. Erbsensuppe von trockenen Erbsen.

Es ist hierbei gleichgültig, ob man grüne oder gelbe (graue) Erbsen verwendet. Die Herstellung ist dieselbe und nur die Kochzeit verschieden.

Man weicht die gewaschenen Erbsen in kaltem Wasser, stellt sie mit diesem zum Feuer, kocht sie recht langsam weich und gibt dabei von Zeit zu Zeit etwas heiße Gemüsebrühe und erst zum Schluß das nötige Salz hinzu. Dann quirlt man sie durch ein Spitzsieb und macht sie mit einem Stückchen Butter fertig.

Alle Suppen von Hülsenfrüchten setzen bei längerem Stehen stark ab, d. h. es bildet sich oben klare Brühe, und das Gemüsemus sinkt zu Boden. Um das zu vermeiden, pflegt man der Suppe während des Kochens ein wenig helles Schwitzmehl zuzusetzen.

Wenn man das Gemüse zu der benötigten Gemüsebrühe in kleine Würfel oder in Streifchen geschnitten hat, kann man es später recht gut als Einlage für diese Suppe verwenden. Man kann auch ausgequollenen Reis als Einlage geben, darf dann aber die Suppe nicht zu dick halten. Die beliebteste und gebräuchlichste Einlage in dicke Erbsensuppe sind jedoch knusprig geröstete Semmelwürfel.

33. Flädleinsuppe.

Dasselbe wie „Eierkuchensuppe", Rezept 24.

34. Gemüsesuppe.

Man schneidet alle zur Verfügung stehenden Gemüse (insbesondere Mohrrüben, Sellerie, Porree,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Zwiebel, Wirsingkohl, Weißkraut) in kleine Würfel oder Streifen, fügt wenn möglich noch frische grüne Erbsen, Blumenkohl usw. hinzu, schwitzt alles leicht in Butter an, fügt einen Löffel Mehl zu und füllt, wenn letzteres gut heiß geworden ist, mit heißem Wasser auf. Man rührt die Suppe ins Kochen, kocht sie ganz langsam $^3/_4$ Stunde fort, gibt entsprechend geschnittene Kartoffeln hinein und kocht so vollends fertig.

35. Gemüse-Kraftsuppe.

Man kann dazu alle sauberen Abfälle von grünen Gemüsen, besonders von den Kohl- und Krautarten, von Kohlrabi, Karotten und Möhren, Sellerie usw. verwenden. Man schneidet die Abfälle klein, dünstet sie mit etwas Butter an, gibt zum Verdicken der Suppe eine Brotrinde oder ein paar zerschnittene Kartoffeln hinzu, füllt mit kochendem Wasser auf und streicht, nachdem alles gut weichgekocht ist, die Suppe durch ein Sieb. Man kocht sie nun nochmals auf und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab. Man kann diese Suppe sowohl mit heißer Sahne als auch durch Abziehen mit Eigelb verbessern. Auch ein Stückchen Butter, ganz zuletzt daruntergezogen, schadet nicht. Auch kann man Einlagen von gerösteten Semmelwürfeln, Blumenkohlröschen, Fleischklößchen und dergl. hineingeben.

36. Graupensuppe mit Pflaumen (westfälisch).

Man stellt auf 1 l Wasser ungefähr 25 g Graupen zum Feuer, gibt etwas in feine Streifen geschnittenen Porree, Butter und Salz hinein und kocht die Graupen langsam weich. Dann fügt man 250 g gebackene Pflaumen, etwas Zucker und dünne Zitronenschale hinzu und läßt die Pflaumen langsam ausquellen. Zum Schluß wird die Suppe mit etwas Rüben- und Zitronensaft fertig gemacht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

37. Graupensuppe mit Pilzen.

Man kocht die geweichten Graupen mit wenig Salz und etwas Butter, hackt, wenn die Suppe fast gar ist, die Pilze fein, schwitzt sie in Butter, bis sie leicht braun geworden sind, schüttet sie nun in die Suppe und läßt diese noch etwas kochen. Zum Schluß zieht man die Suppe mit Eigelb und Sahne ab.

38. Graupensuppe mit Äpfeln und Rosinen (dänisch).

Man setzt die gewaschenen Graupen mit Wasser, Butter, etwas Zitronenschale, etwas Zucker und Salz zu, läßt sie langsam ausquellen und gibt, wenn sie fast weich sind, einige in kleine Würfel geschnittene Äpfel und gebrühte große Rosinen oder Sultaninen hinein. Die fertige Suppe kann man mit Eigelb und Sahne abziehen. Wenn man besonderen Wert auf gefälliges Aussehen der Suppe legt, kann man auch die geschnittenen Äpfel für sich kochen und dann samt ihrem Safte mit der Suppe mischen.

39. Graupensuppe mit Milch.

Man kocht die gewaschenen Graupen mit Wasser an und halb weich, setzt dann heiße Milch hinzu, kocht weiter und macht die Suppe, wenn die Graupen weich sind, mit heißer Milch und Butter fertig.

40. Grießsuppe.

Man schwitzt den Grieß mit etwas Butter oder Schmalz an, füllt mit Brühe auf, läßt die Suppe 10 Minuten kochen und dann ebensolange zugedeckt ziehen. Zum Schluß zieht man sie mit Eigelb und Sahne ab und macht sie mit einem Stückchen Butter fertig.

41. Grießsuppe mit Rosinen.

Man läßt den Grieß in kochende Milch oder leicht gesalzenes Wasser einlaufen, gibt die großen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Rosinen (am besten kernlose Sultaninen) hinein, läßt beides langsam ausquellen und macht die Suppe mit einem Stückchen Butter fertig.

42. Grießsuppe mit Wirsingkohl.

Man schneidet ein Stück Wirsingkohl in Streifen, schwitzt diese mit Butter und etwas fein gehackter Zwiebel an, gibt Wasser darauf und dünstet den Kohl so weich. Gleichzeitig schwitzt man den Grieß mit Butter an, füllt ihn mit heißem Wasser auf und kocht ihn langsam gar. Dann gibt man den Wirsing samt der Brühe hinzu und schmeckt nochmals ab. Diese Suppe kann auch mit heißer Milch fertig gemacht oder mit Eigelb und Milch abgezogen werden.

43. Grießweinsuppe.

Man kocht den mit Wasser verdünnten (alkoholfreien) Wein mit einer Prise Salz und etwas Zucker auf, läßt den Grieß hineinlaufen und langsam ausquellen. Dann zieht man die Suppe mit Eigelb und Sahne ab und richtet sie warm oder kalt an. Vielfach gibt man ausgequollene Korinthen als Einlage hinein.

44. Suppe von grünen Bohnen.

Man schneidet die abgezogenen grünen Bohnen in kleine, schräge Vierecke, schwitzt sie mit Butter, stäubt etwas Mehl daran, gibt haselnußgroße Kartoffelwürfel hinzu, läßt das Ganze etwas anziehen und füllt dann mit leichter Brühe auf. Man kocht die Suppe, bis Bohnen und Kartoffeln gut weich sind, und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab.

45. Grünkernsuppe.

Man läßt das in kaltem Wasser glattgerührte Grünkernmehl in kochendes leicht gesalzenes Wasser

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

einlaufen und die Suppe gar kochen, um sie dann mit Eigelb und Sahne abzuziehen und mit Butter fertig zu machen. Als Unterlage für diese Suppe kann man recht gut eine Gemüsebrühe kochen, zu der man das Wurzelwerk in kleine Würfel schneidet und langsam gar kocht. Dann hebt man es heraus, läßt das Mehl hineinlaufen und verfährt wie angegeben.

46. Grünkernsuppe.

Man kann zu dieser Suppe auch ganzes Grünkornschrot oder Grünkerngrieß verwenden. Beides läßt man einfach in die kochende Suppe einlaufen, muß diese dann aber entsprechend länger, d. h. im ersteren Falle mindestens 4 Stunden kochen.

47. Grünkohlsuppe mit Hafergrütze.

Man hackt den gewaschenen Grünkohl nicht zu fein, schwitzt ihn mit einer gehackten Zwiebel und etwas Butter an, rührt etwas Hafergrütze (ungefähr 50 g pro Liter) hinein und füllt mit heißem Wasser auf. Nun kocht man die Grütze langsam gar und kann die Suppe schließlich mit Eigelb und Sahne, natürlich auch mit einem Stückchen Butter verbessern.

48. Gurkensuppe.

Man schneidet die frischen Gurken ohne Kerne in gleichmäßig kleine Würfel, dünstet diese in Butter an, gibt etwas in Streifen geschnittenen Sauerampfer, desgleichen Spinat und Kopfsalat sowie ein wenig gehackten Portulak hinzu, läßt auch dies ein wenig schwitzen und füllt nun mit heißem Wasser auf. Man läßt die Suppe eine gute halbe Stunde kochen und macht sie mit Salz und Butter fertig. Sie kann auch mit ein wenig Mehl oder mit Eigelb und Sahne abgezogen werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

49. Haferflockensuppe.

Man läßt die Haferflocken in eine kochende Mischung von Milch und Wasser einlaufen, schmeckt die Suppe mit Salz und ein wenig Zucker ab und gibt, wenn sie fast gar ist, gewaschene Korinthen hinein. Man kann diese Suppe mit etwas heißer Sahne oder auch mit Zitronensaft fertigmachen, auch kann sie mit Ei abgezogen werden.

50. Haferflockensuppe.

Man schwitzt und dünstet die Haferflocken mit Butter an, rührt einen Löffel Mehl darunter, schwitzt auch dieses ein wenig, füllt nun mit heißem Wasser auf und läßt die Suppe 30 Minuten kochen. Man kann sie mit Eigelb und Sahne abziehen oder mit Butter fertigmachen oder auch nur mit Salz abschmecken.

51. Hafergrützsuppe.

Man weicht die Hafergrütze (70 g auf 1 l Wasser) einige Stunden ein, stellt sie mit demselben Wasser zum Feuer, gibt eine kleine, ganz fein gehackte Zwiebel, Salz und ein Stückchen Butter hinzu und kocht sie recht langsam weich. Man kann diese Suppe mit Eigelb und Sahne abziehen und wird sie in besonderen Fällen auch mit kräftigem Druck durch ein feines Sieb quirlen.

Will man die Grütze nicht weichen, so empfiehlt es sich, sie mit der gehackten Zwiebel und Butter anzuschwitzen, dann mit Brühe oder Wasser aufzufüllen und so langsam fertig zu kochen.

52. Hafermehlsuppe.

Man rührt das Mehl mit kaltem Wasser glatt, fügt unter ständigem Rühren das nötige heiße Wasser hinzu, kocht die Suppe 15 Minuten, läßt sie gut zugedeckt noch 10 Minuten an warmer Stelle stehen und schmeckt sie entweder nur mit Salz und einer

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

kleinen Prise Zucker ab, oder man zieht sie auch mit Eigelb und Sahne ab. Mitunter gibt man auch gereinigte, ausgequollene Korinthen hinein und schmeckt die Suppe mit Zitronensaft ab.

53. Hagebuttensuppe.

Man dünstet die geputzten Hagebutten mit etwas Zucker und Wasser gut weich, streicht oder quirlt sie durch ein feines Sieb, verlängert die Suppe mit dem nötigen heißen Wasser und zieht sie mit etwas klargerührtem Kartoffelmehl ab. Beim Dünsten der Hagebutten kann man auch einige kleingeschnittene Äpfel zusetzen. Einlage: geröstete Semmelwürfel oder Suppenmakronen.

54. Heidelbeersuppe, Blaubeersuppe.

Man kocht die gewaschenen Heidelbeeren mit der doppelten Menge Wasser, Zucker nach Geschmack und etwas Zimt oder dünner Zitronenschale weich, zieht sie mit ein wenig klargerührtem Kartoffelmehl ab und quirlt sie durch ein feines Sieb. Die Suppe wird warm oder kalt gegeben und mit trocken gerösteten, mit etwas Zucker im Ofen glasierten Semmelscheiben oder Zwiebäcken angerichtet.

55. Hirsesuppe.

Man läßt die Hirse in die kochende Milch, die mit etwas Wasser verdünnt sein kann, einlaufen und kocht sie langsam gar. Dann macht man die Suppe mit Butter fertig und schmeckt sie mit Salz und ganz wenig Zucker ab. Auch kann man sie mit Eigelb und Sahne abziehen.

56. Hopfensuppe.

Man füllt ein helles Schwitzmehl mit warmem Wasser auf und läßt diese Suppe 15 Minuten kochen. Gleichzeitig schneidet man die Hopfensprossen in

gleichmäßige Stückchen und dämpft sie in Butter weich. Nun zieht man die Suppe mit Eigelb und Sahne ab, gibt die Hopfenstückchen samt der Brühe hinein und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab. — Man kann den Hopfen auch in die noch kochende Suppe geben, diese durch ein feines Sieb quirlen und dann mit Ei und Sahne abziehen. In diesem Falle empfiehlt sich eine Einlage aus zurückbehaltenen, in Butter gedämpften Hopfensprossen oder aus gerösteten Semmelwürfeln.

57. Juliennesuppe.

Man schneidet die Gemüse, als Mohrrüben, Sellerie, Kohlrabi, auch Wirsing- oder Weißkohl und Zwiebel in feine Streifen, kocht sie in leicht gesalzenem Wasser ab und verfährt im übrigen wie bei der braunen Suppe nach Rezept 14.

58. Käsesuppe.

Man macht die Suppe am besten in einem irdenen Suppentopfe, in dem man sie gleich auftragen kann. Man legt den Topf mit altbackenen Weißbrotscheiben aus, die man dünn mit Butter bestrichen hat, streut geriebenen Parmesankäse darüber, gibt wieder Brot darauf und wiederholt dies mehrere Male. Nun gießt man soviel Brühe darüber, daß alles gut bedeckt ist, deckt den Topf zu und läßt den Inhalt recht langsam $^1/_2$ Stunde dünsten. Dann füllt man mit Brühe vollends auf. Die Einlage wird jetzt obenauf schwimmen. Man bestreut sie nun nochmals mit Käse, betropft diesen mit Butter, stellt den Topf offen in den heißen Ofen und läßt das Ganze schnell ein wenig überbacken.

59. Käsesuppe.

Man macht eine dünne Reissuppe, verkocht sie mit etwas hellem Schwitzmehl und gibt zuletzt frisch geriebenen Schweizerkäse hinein.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

60. Kartoffelsuppe.

Man schneidet die geschälten Kartoffeln in kleine Stücke, läßt diese in Butter anschwitzen, wobei man eine dünn geschnittene Zwiebel hinzufügen kann, rührt einen Löffel Mehl darunter und füllt mit heißem Wasser auf. Man schmeckt die kochende Suppe mit Salz und Pfeffer ab, quirlt sie, wenn die Kartoffeln weich sind, durch ein feines Sieb, kocht sie nochmals auf und zieht sie mit Eigelb, Sahne und einem Stückchen Butter ab. Einlage: geröstete Semmel- oder Schwarzbrotwürfel.

61. Kartoffelsuppe mit Äpfeln.

Man schwitzt gehackte Zwiebel in Butter dunkelgelb, gibt die zerschnittenen Kartoffeln hinein, läßt sie gut anziehen, stäubt ein wenig Mehl an und fügt nun ungefähr halb so viel säuerliche Äpfel wie Kartoffeln zu. Man füllt die Suppe mit heißem Wasser auf, kocht sie langsam gut weich und quirlt sie mit kräftigem Druck durch ein Spitzsieb.

62. Kartoffelsuppe mit Gemüsen.

Man verwendet in erster Linie Sellerie und Mohrrüben, die man in dünne Scheiben schneidet und zu den Kartoffeln gibt, worauf man das Ganze in Butter anschwitzt und nach Rezept 60 weiter behandelt.

63. Kartoffelsuppe mit Majoran.

Man kocht kleinwürflig geschnittene Kartoffeln in reichlichem, leicht gesalzenen Wasser weich, gießt sie ab, verkocht die Brühe mit hellem Schwitzmehl und etwas geriebenem Majoran, gibt die Kartoffeln wieder hinein und läßt die Suppe noch ein wenig kochen. Sie kann mit Eigelb und Sahne abgezogen werden.

64. Kartoffelsuppe mit Mohrrüben.

Man verfährt wie bei Rezept 60, fügt aber den rohen Kartoffeln halb so viel rohe, in dünne Scheiben geschnittene Mohrrüben bei.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

65. Kartoffelsuppe mit Rosenkohl.

Man blanchiert den geputzten Rosenkohl ebenso wie die abgeputzten Blätter, gibt letztere in eine nach Rezept 61 zugestellte Kartoffelsuppe und dünstet die Röschen selbst in ein wenig Butter weich. Wenn die Suppe durchgequirlt ist, gibt man den Rosenkohl hinein, läßt sie noch einmal aufkochen und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab.

66. Mailänder Kartoffelsuppe.

Man kocht eine Kartoffelsuppe nach Rezept 60, wobei man einige frische, leicht ausgedrückte Tomaten oder einen Löffel Tomatenpüree hineingibt. Gleichzeitig kocht man kleingebrochene Suppenmakkaroni in Salzwasser ab, gibt sie dann gut abgetropft in die Suppe und serviert diese mit fein geriebenem Parmesankäse.

67. Süßsaure Kartoffelsuppe.

Man kocht die geschälten Kartoffeln ab, streicht sie recht heiß durch ein Sieb, rührt das Mus mit etwas Butter, einem Löffel Sirup, etwas Essig oder Zitronensaft und dem noch nötigen heißen Wasser an, gibt etwas feingehackten Schnittlauch oder Petersilie hinzu und läßt die Suppe noch ein wenig kochen.

68. Kartoffelbrotsuppe.

Man schwitzt gehackte Zwiebel in Butter gelb, fügt einige Löffel geriebenes Schwarzbrot hinzu, läßt dieses gut heiß werden und gibt nun die rohen, kleingeschnittenen Kartoffeln hinzu. Man füllt die Suppe mit dem nötigen heißen Wasser auf, läßt sie langsam garkochen, quirlt sie durch ein feines Sieb und kocht sie nochmals auf. Nun macht man sie mit einem Stückchen Butter und einem Löffel saurer Sahne fertig und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Man kann diese Suppe auch mit Schrotbrot machen.

69. Kerbelsuppe.

Man streift den Kerbel von den stärkeren Stengeln, wäscht ihn, hackt ihn ziemlich fein und schwitzt ihn mit Butter an. Dann gibt man einen Löffel Mehl hinzu, schwitzt auch dieses ein wenig, füllt mit heißer Brühe auf und läßt die Suppe 15 Minuten langsam kochen. Zum Schluß wird sie mit Eigelb und Sahne gebunden und mit Salz abgeschmeckt. Einlage: geröstete Weißbrotwürfel.

Man kann diese Suppe auch mit Milch machen.

70. Krautsuppe, Kohlsuppe.

Man schneidet die schönsten Stücke eines Kohlkopfes (Weißkohl oder Wirsing) in feine Streifen, schwitzt sie mit reichlich Butter an, bis sie sich zu bräunen beginnen, füllt nun mit dem nötigen Wasser auf, gibt etwas Salz hinzu und kocht das Kraut langsam weich. Man schmeckt die Suppe mit Salz und wenig Pfeffer ab und kann sie auch mit Ei und Sahne abziehen. Dazu als Einlage: geröstete Schwarzbrotwürfel. Oder extra: geröstete Schwarzbrotscheiben.

71. Krautsuppe nit Tomaten.

Man röstet gehackte Zwiebel hellbraun, fügt ein Stück ganz fein geschnittenen Weißkohl hinzu, läßt diesen gut mit durchschwitzen und füllt mit dem zur Suppe nötigen kalten Wasser auf. Man läßt die Suppe langsam 1 Stunde kochen, gibt dann eine kleine Handvoll gewaschenen Reis hinzu, gibt auch einige gebrühte, abgezogene und gehackte Tomaten hinein und läßt die Suppe noch reichlich 30 Minuten kochen. Dazu richtet man geriebenen Parmesankäse extra an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

72. Kräutersuppe.

Man verwendet dazu in erster Linie Sauerampfer, Kopfsalat, Spinat und Kerbel in ziemlichen, ungefähr gleichen Mengen, sodann in geringerem Maße auch Estragon, Pimpernelle, Borretsch und andere Kräuter. Man hackt alles halbfein, schwitzt das Gehackte gut in Butter, rührt ganz wenig Mehl unter und füllt mit dem nötigen Wasser auf. Nun läßt man die Suppe noch eine gute halbe Stunde kochen. Zum Schluß kann man sie mit Ei und Sahne abziehen.

73. Kräutersuppe nach A. von Humboldt.

Man kocht Guntermann, Schafgarbe, Pimpernelle, Tripmadam, Brunnenkresse, Gartenkresse, Gänseblümchen, Waldmeister, Sauerampfer, Portulak und Kerbel, alles in möglichst gleichen Mengen in Wasser weich, streicht die ganze Suppe durch ein Sieb und verkocht sie mit braunem Schwitzmehl. Dann zieht man sie mit einigen gut verquirlten ganzen Eiern ab und gibt Roggenbrotschnitten, die man in Butter geröstet hat, hinein.

74. Kressesuppe.

Man wäscht die Brunnenkresse, ungefähr 500 g für 2 l Suppe, dünstet sie mit Butter weich und gibt dabei einige kleingeschnittene Kartoffeln hinzu. Nun streicht man das Ganze durch ein Sieb, rührt das Mus mit 1 l Milch und $^1/_2$ l Wasser ins Kochen und macht die Suppe mit einem Stückchen Butter fertig.

75. Kümmelsuppe.

Eine beliebige Brotsuppe von Schwarzbrot, in der man etwas Kümmelkörner mitgekocht hat.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

76. Kürbissuppe.

Man schneidet das feste Kürbisfleisch klein, fügt ungefähr ebensoviel oder auch weniger kleingeschnittene Kochäpfel hinzu, bedeckt alles gut mit Wasser und kocht das Ganze langsam weich. Dann quirlt man die Masse durch ein feines Sieb, rührt sie mit der nötigen Brühe (Wasser oder Milch oder beides) an, kocht sie noch ein wenig und schmeckt sie mit Salz ab. Sie kann auch mit Ei und Sahne abgezogen werden. Einlage: Semmelwürfel oder Reis.

77. Kürbissuppe.

Man schneidet das feste, geschälte Kürbisfleisch in Würfel, kocht sie mit dem zur Suppe nötigen Wasser weich, läßt dabei etwas klargerührtes Mehl mit verkochen und quirlt schließlich das Ganze durch ein Sieb. Nun kocht man die Suppe nochmals auf, zieht sie mit einem Eigelb und etwas Sahne ab und schmeckt sie mit einer Prise Zucker und ein paar ganz fein geriebenen Mandeln ab.

78. Lauchsuppe.

Man schneidet den Porree, soweit er weiß und zart ist, in Scheiben, dünstet diese in Butter an, stäubt etwas Mehl darüber, füllt mit Wasser oder Brühe auf und kocht das Gemüse recht weich. Dann quirlt man die Suppe kräftig durch ein Spitzsieb, kocht sie nochmals auf und macht sie mit Grieß oder Tapioka sämiger. Einlage: geröstete Semmelwürfel.

Man kann in dieser Suppe auch von vorn herein einige zerschnittene Kartoffeln verkochen. In diesem Falle läßt man den Grieß weg und zieht lieber mit einem Eigelb ab.

79. Linsensuppe.

Man weicht die gewaschenen Linsen einige Stunden in kaltem Wasser ein, stellt sie mit demselben

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wasser zum Feuer und läßt sie langsam kochen. Inzwischen hackt man ein Stück weißen Porree und ein Stückchen Sellerieknolle recht fein, schwitzt beides in Butter an, gibt dies zu den Linsen und kocht die Suppe so fertig. Man kann sie zum Schluß durch ein Sieb quirlen und auch mit Eigelb und Sahne abziehen, aber nötig ist das nicht.

Im übrigen berücksichtige man das im Rezept 32 Gesagte.

80. Linsensuppe mit Äpfeln.

Man läßt die gewaschenen Linsen einige Stunden in kaltem Wasser stehen, stellt sie dann mit demselben Wasser zum Feuer, kocht sie langsam fast weich und gibt nun einige säuerliche, zerschnittene Äpfel hinein. Dann kocht man die Linsen gut weich, streicht die Suppe durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf und schmeckt sie mit Salz und Zitronensaft ab.

81. Maismehlsuppe.

Man rührt ca. $^1/_8$ l Maismehl mit kaltem Wasser an, läßt es in 1 l leicht gesalzenes Wasser einlaufen und ganz langsam 1—$1^1/_2$ Stunde ausquellen. Hierauf wird die Suppe mit etwas frischer Butter und gehackter Petersilie fertig gemacht. Sie kann auch mit einem Eigelb abgezogen werden. Auch kann man sie durch Zusatz von Pilzen, besonders von frischen Morcheln und Champignons verändern, zu welchem Zwecke man die gereinigten Pilze kleinschneidet, dann mit etwas Butter dünstet und so samt dem Fond in die kochende Suppe gibt.

82. Mangoldsuppe.

Man hackt die gewaschenen Mangoldblätter, schwitzt sie in Butter gut an, füllt mit heißem Wasser auf und läßt sie darin weich werden. Dann läßt man etwas weiße, geriebene Semmel in der Suppe

verkochen, um diese sämig zu machen und schmeckt sie mit Salz ab. Die Suppe kann natürlich auch mit Eigelb und Sahne abgezogen werden.

83. Maronensuppe.

Man dünstet die gebrühten, geschälten Maronen mit etwas Butter an, fügt einige zerschnittene Äpfel hinzu, gibt kochendes Wasser daran und kocht alles gut weich. Dann streicht man die Suppe durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf, zieht sie mit klar gerührtem Kartoffelmehl leicht ab und schmeckt sie mit Salz, Zucker und Zitronensaft ab. Als Einlage kann man geröstete Semmelwürfel oder vor dem Durchstreichen zurückbehaltene, zerbröckelte (grob gehackte) Maronen geben.

84. Maronensuppe.

Man dünstet die gebrühten und geschälten Maronen in wenig Wasser weich und streicht sie durch ein Sieb. Inzwischen macht man ganz wenig helles Schwitzmehl, schneidet einige Champignons in dünnen Scheiben hinein, gibt das Maronenmus hinzu und rührt nun die Suppe mit heißer Milch an. Man läßt sie so aufkochen und gibt geröstete Semmelwürfel hinein.

85. Mehlsuppe.

Man kocht das zur Suppe nötige Wasser mit Salz und Butter auf, rührt das Mehl mit kaltem Wasser glatt, läßt es in die Suppe einlaufen und kocht das Ganze 15 Minuten.

Die vielfach beliebte Mehlsuppe mit Klümpchen stellt man her, indem man das Mehl entweder trocken in das kochende Wasser einstreut oder mit einem Ei nur unvollkommen verquirlt und so in die kochende Brühe einlaufen läßt. Selbstverständlich muß man diese Suppe kochen lassen, bis die Klümpchen vollkommen gar geworden sind.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

86. Bayrische Mehlsuppe.

Man macht eine ziemlich dünn gehaltene hellbraune Mehlschwitze, zu der man Schmalz oder Pflanzenfett verwenden kann, füllt sie mit dem nötigen heißen Wasser auf und läßt sie einige Minuten kochen. Dann zieht man sie mit einem Eigelb, mit süßer oder saurer Sahne verquirlt ab, schmeckt mit Salz ab und läßt die Suppe gut zugedeckt noch 10 Minuten warm stehen. Als Einlage können geröstete Semmel- oder Schwarzbrotwürfel gegeben werden.

87. Milchsuppe.

Man kocht die zur Suppe nötige Milch auf, gibt eine Prise Salz hinein, rührt etwas Mehl in Milch oder Wasser glatt und läßt es in die Suppe einlaufen und verkochen. Man schmeckt die Suppe mit etwas Zucker (und Zimt) ab und kann zum Schluß noch ein Stückchen Butter hineingeben. Einlage: geröstete Semmelwürfel.

88. Milchsagosuppe.

Man kocht die Milch, die mit Wasser verdünnt sein kann, mit etwas dünner Zitronenschale und einem Löffel Zucker auf, rührt den Sago hinein und läßt ihn langsam gut ausquellen. Wenn er ganz gar gekocht ist, ist die Suppe fertig. Sie kann warm und kalt aufgetragen werden. In beiden Fällen kann man Eierschneeklößchen als Einlage hineingeben.

89. Buttermilchsuppe mit Graupen.

Man kocht die Graupen, die von einer großen Sorte sein können, in Wasser weich, läßt die Buttermilch aufkochen, schüttet sie in die Suppe, kocht diese nochmals auf und macht sie mit Zucker und Zimt fertig.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

90. Morchelsuppe.

Frische geputzte Morcheln wäscht man nur, getrocknete quellt man in warmem Wasser langsam aus. Man schneidet die Morcheln klein, dünstet sie in Butter, füllt mit Brühe oder Wasser auf und läßt sie vollends gar kochen. Dann zieht man die Suppe mit Eigelben und saurer Sahne ab, gibt etwas gehackte Petersilie hinein und richtet mit gerösteten Semmelwürfeln an.

91. Morchelsuppe.

Man verfährt wie bei der Champignonsuppe nach Rezept 23.

92. Nudelmilchsuppe.

Man kocht die Milch, die mit etwas Wasser verdünnt sein kann, mit einer kleinen Prise Zucker auf, läßt zerbröckelte Fadennudeln hineinlaufen und langsam darin garkochen und kann die fertige Suppe mit Eigelb und Sahne abziehen oder auch mit einem Stückchen Butter rund machen.

93. Nudelsuppe mit Mohn.

Man weicht den Mohn 12 Stunden in kaltem Wasser, gießt ihn ab, brüht ihn mit kochendem Wasser und gießt ihn nochmals gut ab. Nun reibt man ihn nach und nach im Mörser fein, wobei man ab und zu ein wenig Milch hinzufügt. Inzwischen kocht man recht fein geschnittene Nudeln in Milch weich, rührt den Mohn nun in die kochende Suppe und läßt diese noch einmal aufkochen.

94. Petersiliensuppe.

Man hackt reichlich gewaschene Petersilie, schwitzt sie ein wenig in Butter an, rührt das nötige Mehl hinzu, läßt dieses gut heiß werden und füllt mit leichter Gemüsebrühe auf. Man läßt die Suppe

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

10 Minuten kochen und zieht sie mit Eigelb und Sahne ab. Einlage: geröstete Semmelwürfel.

95. Pflaumensuppe.

Man brüht die frischen Pflaumen, zieht sie ab und kocht sie mit etwas Rotwein, Zucker und dem nötigen Wasser weich. Man bindet die Suppe mit ein wenig klargerührtem Kartoffelmehl oder zieht sie mit Ei und Sahne ab und richtet sie warm oder kalt an. Dazu Zwiebäcke oder trocken geröstete, mit etwas Zucker im Ofen glasierte Semmelscheiben.

96. Pilzsuppe.

Man dreht die gewaschenen Pilze durch die feine Scheibe der Fleischmühle, schwitzt sie mit Butter an, gibt einen Löffel Mehl hinzu und läßt dies einen Augenblick rösten. Dann füllt man mit heißem Wasser auf, läßt die Suppe 30 Minuten kochen, gießt sie durch ein feines Sieb und kocht sie nochmals auf. Nun zieht man sie mit Eigelb und Sahne ab und macht sie mit Butter fertig. Einlage: geröstete Semmelwürfel.

97. Pilzsuppe mit Reis.

Man hackt die gewaschenen Pilze, blanchiert sie und gießt sie ab. Dann stellt man sie mit dem zur Suppe nötigen frischen Wasser zu, bringt sie ins Kochen, gibt etwas blanchierten Reis hinein und kocht die Suppe, bis der Reis gut weich geworden ist. Nun quirlt man sie mit kräftigem Druck durch ein feines Sieb, kocht die Suppe nochmals auf, zieht sie mit Eigelb und Sahne ab oder macht sie auch nur mit etwas Butter fertig.

98. Pumpernickelsuppe.

Man reibt oder stößt den altbackenen Pumpernickel, läßt ihn in kochende Milch, die man mit etwas Wasser verdünnen kann, einlaufen, kocht die

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Suppe, bis der Pumpernickel weich ist, und schmeckt sie mit etwas Zucker ab.

99. Reissuppe.

Man kocht den blanchierten Reis in Gemüsebrühe weich, quirlt die Suppe mit kräftigem Druck durch ein Sieb, kocht sie wieder auf und zieht sie mit Eigelb und Sahne ab. Dazu geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse.

100. Reissuppe mit Gemüse.

Man schneidet Wurzelwerk in kleine Würfel, blanchiert etwas Reis, trocknet diesen ab und schwitzt nun beides gut mit etwas Butter an. Dann füllt man mit heißem Wasser auf und kocht die Suppe langsam weich. Dazu geriebenen Käse.

101. Reissuppe mit Äpfeln.

Man schwitzt den Reis leicht an, gibt einen Löffel Maizena hinzu, schwitzt auch dies ein wenig, füllt mit Wasser auf und kocht den Reis langsam weich. Inzwischen schneidet man die geschälten Äpfel in Viertel und dünne Scheibchen. Gleichzeitig wäscht und dünstet man eine Handvoll Korinthen. Nun schüttet man beides in die Suppe, läßt diese nochmals aufkochen und macht sie mit Zucker und einem Stückchen Butter fertig.

102. Reissuppe mit Makkaroni.

Man schwitzt etwas Reis in Butter mit recht feingehackter Zwiebel an, gibt ein wenig Mehl hinzu, das man darin gut heiß werden läßt, füllt mit dem nötigen Wasser auf und bringt die Suppe in langsames Kochen. Nun gibt man die kleingebrochenen Makkaroni hinein, macht alles zusammen fertig und läßt die Suppe zum Schluß noch mit feingehackter Petersilie aufkochen. Dazu wird geriebener Käse extra angerichtet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

103. Reissuppe mit Wirsingkohl.

Man schneidet den Wirsingkohl in feine Streifen, überbrüht diese mit kochendem Wasser und läßt sie gut abtropfen. Nun schwitzt man den Reis mit oder ohne gehackte Zwiebel in Butter an, stäubt ein wenig Mehl darauf, gibt den Kohl hinzu und füllt mit heißem Wasser auf. Man kocht die Suppe langsam gar und richtet sie mit geriebenem Käse an.

104. Reisflockensuppe.

Man verfährt genau nach den Rezepten 99 und 101.

105. Süße Reissuppe.

Man kocht den Reis in Milch und Wasser mit einer Prise Salz und etwas Zucker weich. Hierbei kann man auch gewaschene Korinthen hinzufügen. Dann zieht man die Suppe mit ein wenig klar gerührtem Kartoffelmehl ab und macht sie mit heißer Sahne fertig. Man kann sie warm und kalt servieren.

106. Rosenkohlsuppe.

Man legt beim Putzen des Rosenkohls die kleinsten Köpfchen extra, um sie für sich in Salzwasser abzukochen. Alles übrige brüht man, läßt den Kohl gut ablaufen, schwitzt ihn mit Butter an, stäubt ein wenig Mehl darüber und füllt mit heißem Wasser auf. Man läßt die Suppe, in die man nach dem Aufkochen auch ein paar geschälte Kartoffeln geben kann, langsam garkochen, streicht sie dann durch ein Sieb und schmeckt sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß ab. Die kleinen Köpfchen gibt man als Einlage hinein.

107. Rote Rübensuppe.

Die roten Rüben werden in Salzwasser abgekocht, geschält, gehackt und in Butter angedünstet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Dann gibt man ungefähr ebensoviel rohe, in dünne Scheiben geschnittene oder geriebene Kartoffeln hinzu, füllt mit Brühe oder Wasser auf, kocht alles gut weich und quirlt die Suppe durch ein feines Sieb. Nun kocht man sie nochmals auf, rührt etwas Sahne hinein und schmeckt mit Zitronensäure ab.

108. Rote Rübensuppe (nach Art des russischen Borschtsch).

Man schneidet die roten Rüben in nicht zu feine Streifen, schwitzt sie mit Butter an, fügt dabei etwas ebenso geschnittenen Weißkohl und eine Mohrrübe hinzu und füllt mit heißer Brühe auf. Wenn das Gemüse weich zu werden beginnt, gibt man einige kleingeschnittene Kartoffeln hinein und rührt einen Löffel helles Schwitzmehl an die Suppe, um sie ganz leicht sämig zu machen. Nun reibt man eine rohe rote Rübe auf dem Eisen fein, gibt sie mit einem Löffel Brühe und etwas Zitronensaft oder Essig aufs Feuer und läßt sie einmal aufkochen. Diese Brühe gießt man durch ein Sieb in die Suppe, um sie rot zu färben. Beim Anrichten gibt man in jeden Teller etwas recht dicke saure Sahne.

109. Russische Suppe.

Man schneidet Weißkohl in feine Streifen, fügt die zur Suppe nötige Gemüse- oder Blumenkohlbrühe hinzu, gibt auch einige geschälte und leicht ausgedrückte Tomaten oder einige Löffel Tomatenpüree hinein und kocht den Kohl langsam weich. Dann verkocht man die Suppe mit ein wenig hellem Schwitzmehl und zieht sie zum Schluß mit Eigelb und saurer Sahne ab.

110. Sagosuppe mit Kräutern.

Man kocht das zur Suppe nötige Wasser mit ein wenig Salz auf, läßt den Sago hineinlaufen und langsam ausquellen. Gleichzeitig hackt man die

Kräuter (in erster Linie Kerbel und Petersilie) fein, schwitzt sie mit etwas Butter, gibt sie nun in die Suppe und kocht alles zusammen, bis die Suppe ganz klar ist.

Mit Sauerampfer, der roh in feine Streifen geschnitten und dann ein wenig in Butter gedünstet wird, kann man die Suppe ebenso herstellen.

111. Salatsuppe, Lattichsuppe,

Man schneidet etwas Mohrrübe, Zwiebel, Sellerie und Petersilienwurzel in dünne Scheiben, dünstet diese mit Butter an, wobei man einige gut gewaschene und ausgedrückte Salatköpfe hinzugibt, stäubt etwas Mehl an, füllt mit warmem Wasser auf, verkocht die Suppe und streicht sie schließlich durch ein Sieb. Einlage: geröstete Semmelwürfel.

111. Salatsuppe, mit Reis.

Man hackt den blanchierten Salat, schwitzt ihn mit Butter an, rührt ein wenig Mehl darunter und füllt, wenn dieses gut heiß geworden ist, die Suppe mit Brühe auf. Nun rührt man sie ins Kochen, läßt etwas Reis hineinlaufen und kocht sie langsam fertig. Dann quirlt man sie durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf, zieht sie mit Eigelb und Sahne ab und gibt frisch gehackte Petersilie hinein.

113. Sauerampfersuppe.

Man schneidet den gewaschenen Sauerampfer in Streifen, dünstet ihn mit Butter an, stäubt etwas Mehl an, schwitzt auch dieses ein wenig, füllt mit Brühe auf und läßt die Suppe 15 Minuten langsam kochen. Dann zieht man sie mit Eigelb und Sahne ab und schmeckt mit Salz und Pfeffer, vielleicht auch mit etwas Zitronensaft ab. Einlage: geröstete Semmelwürfel oder Reis.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

114. Sauerampfersuppe mit Grieß.

Man läßt in die nach Rezept 113 hergestellte, aber noch nicht abgezogene Suppe etwas Grieß einlaufen, 5 Minuten kochen und dann zugedeckt 10 Minuten ziehen. Hierauf wird die Suppe mit Eigelb und Sahne abgezogen. Einlage gibt man in diesem Falle nicht hinein.

115. Sauerkrautsuppe.

Man hackt das Sauerkraut, das nicht zu alt sein darf und auch roh von angenehmem Geschmack sein muß, etwas durch, damit die Fäden nicht zu lang sind, dünstet es dann mit recht fein gehackter Zwiebel und Butter oder Schmalz halbweich, füllt mit heißem Wasser auf, kocht fertig und schmeckt mit saurer Sahne ab. — Man kann, um die Suppe etwas sämiger zu machen, vor dem Auffüllen einen kleinen Löffel Mehl hineinrühren oder die fertige Suppe mit etwas Kartoffelmehl verkochen.

116. Schokoladensuppe.

Man läßt die Schokolade an warmer Herdstelle vollkommen weich werden, rührt sie dann nach und nach mit ein wenig heißem Wasser ganz glatt, füllt mit heißer Milch auf und läßt die Suppe einige Minuten kochen: Dann zieht man sie mit Eigelben ab und macht sie mit ein wenig Salz und dem etwa fehlenden Zucker fertig. Einlage: zerbrochene Zwiebäcke oder Eischaumklößchen.

117. Schwäbische Suppe.

Man schneidet etwas Zwiebel in ganz dünne Scheiben, schwitzt sie in Butter an, gibt kleinwürflig geschnittene Kartoffeln hinzu, läßt sie ein wenig mit schwitzen und füllt nun mit Gemüsebrühe auf. Während die Suppe kocht, gibt man etwas kleingeschnittenes altbackenes Brot hinein, das man darin

vollkommen verkochen läßt. Beim Anrichten gibt man gehackte Petersilie und geröstete Semmelwürfel in die Suppe.

118. Schwarzbrotsuppe.

Man schneidet das etwas altbackene Schwarzbrot in Scheiben, gibt etwas Butter, Salz, Zucker, das zur Suppe nötige Wasser und eine Handvoll Weinbeeren oder Rosinen hinzu und kocht alles langsam gar. Dann wird die Suppe gut verquirlt und mit Eigelb und Milch abgezogen. Die Milch kann auch durch etwas Rotwein ersetzt werden. In diesem Falle kocht man die Suppe mit ein wenig Zimt.

119. Selleriesuppe.

Man dünstet den in dünne Scheiben geschnittenen Sellerie mit Butter an, gibt, wenn die Butter klar heraustritt, einen Löffel Mehl hinzu, schwitzt dies ein wenig, füllt mit heißem Wasser auf und läßt die Suppe eine Stunde kochen. Dann quirlt man sie durch ein feines Sieb und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab. Natürlich kann sie auch mit Eigelb und Sahne abgezogen werden. Einlage: geröstete Semmelwürfel oder kleinwürflig geschnittener, in Butter gedünsteter Sellerie.

120. Semmelsuppe.

1. Man schneidet altbackene Semmel in dünne Scheiben, dünstet diese etwas an, stäubt ein wenig Mehl darüber, das man einen Augenblick schwitzen läßt, und füllt nun mit heißem Wasser auf. Man läßt die Suppe 15 Minuten kochen, schlägt sie gut durch, zieht sie mit Eigelb und Sahne ab und salzt.

2. Man macht ein wenig weiße Mehlschwitze, die man mit Wasser verkocht und dabei leicht salzt. Sobald sie kocht, gibt man kleine, trocken geröstete Weißbrotscheiben hinein, die man während des

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kochens einmal umdreht. Die Suppe wird vorsichtig mit Eigelb und Sahne abgezogen, so daß die Semmel ganz bleibt.

121. Spanische Gemüsesuppe.

Man schneidet Mohrrüben, weiße Rüben, Porree und Pastinakwurzeln in kleine Würfel, gibt etwas Butter, Salz und das nötige Wasser hinzu und kocht die Suppe langsam weich, wobei man sie mit etwas Safran färben kann. Dann fügt man ausgequollenen Reis hinzu, so daß man eine breiige Suppe erhält. In diese gibt man ganz zuletzt einige abgezogene, ausgedrückte, kleinwürflig geschnittene und in Butter geschwitzte Tomaten. Dazu extra: geriebenen Parmesankäse und geröstete Brotscheiben.

122. Spargelsuppe.

Man verwendet hierzu gewöhnlich die Brühe vom Stangenspargel. Wenn solche nicht vorhanden, kocht man dünnen, in gleichmäßige Stückchen geschnittenen Spargel in leicht gesalzenem Wasser ab, gießt ihn ab, verkocht die Suppe mit ein wenig hellem Schwitzmehl und zieht sie dann mit Eigelb, Sahne und Butter ab. Den Spargel gibt man als Einlage hinein.

123. Spargelsuppe mit Graupen.

Man kocht die nötigen Graupen in ungesalzenem Wasser zu einem halbflüssigen Gemüse. Wenn sie fast weich sind, stellt man den kleingeschnittenen Spargel, reichlich mit leichtem Salzwasser bedeckt, zum Feuer, kocht ihn weich und gießt die Brühe durch ein Sieb zu den Graupen. Diese Suppe kocht man nochmals auf, bindet sie mit Eigelb und Sahne, schmeckt mit Salz und Muskatnuß ab und gibt den Spargel hinein.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

124. Spinatsuppe.

Man schneidet den gewaschenen Spinat in Streifen, fügt etwas gehackten Schnittlauch hinzu und verfährt im übrigen genau wie bei der Sauerampfersuppe, Rezept 113.

125. Spinatsuppe.

Man drückt den nur einen Augenblick blanchierten oder nur gebrühten Spinat recht gut aus und hackt ihn fein. Eine fein gehackte Schalotte schwitzt man in Butter an, gibt den Spinat hinzu, schwitzt ihn ebenfalls und rührt dabei allmählich etwas weiße, geriebene Semmel hinein. Dann füllt man nach und nach mit kochendem Wasser auf, läßt die Suppe noch eine gute Viertelstunde kochen und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab. Einlage: geröstete Semmelwürfel.

126. Tomatensuppe.

Man schwitzt etwas Mehl mit der nötigen Butter, gibt die halbierten, leicht ausgedrückten Tomaten hinein, läßt das Ganze ein wenig schmoren und füllt dann mit heißem Wasser auf. Man läßt die Suppe 30 Minuten kochen, quirlt sie durch ein feines Sieb und schmeckt sie mit Salz, Pfeffer und ganz wenig Zucker ab. Sie kann auch mit Eigelben und Sahne abgezogen werden. Einlage: Reis, Blumenkohlröschen, geröstete Semmelwürfel und dergl. Kleinigkeiten.

127. Tomatenflockensuppe.

Man dünstet einige zerschnittene und leicht ausgedrückte Tomaten mit Butter an, streicht sie samt der Brühe durch ein Sieb, füllt mit dem zur Suppe nötigen kochenden Wasser auf, rührt ein paar Löffel Grünkern-, Hafer- oder Reisflocken hinein und kocht sie langsam gar. Man kann diese Suppe mit Eigelb und Butter fertig machen, auch kann man geriebenen Käse dazu anrichten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

128. Wassersuppe.

Man schneidet altbackenes Schwarzbrot in Scheiben, gibt etwas Salz und das zur Suppe nötige kochende Wasser hinzu, läßt sie zugedeckt 15 Minuten heiß stehen und quirlt vor dem Anrichten etwas frische Butter darunter.

129. Weinbeerensuppe.

Man beert die reifen Trauben ab, kocht sie mit Zucker, Zitronenschale und Wasser weich, quirlt die Suppe mit kräftigem Druck durch ein feines Sieb und kocht sie nochmals auf. Nun zieht man sie mit etwas klargerührtem Mehl ab. Einlage: Weinbeeren, am liebsten dunkelblaue, die man in heißem Zuckerwasser nur garziehen, nicht kochen ließ.

130. Weinsuppe.

Man schlägt die Suppe, die man aus halb Wein, halb Wasser, einigen Eigelben, einer Prise Mehl und Zucker nach Geschmack zusammenstellt, am besten wie einen Weinschaum (Chaudeau) auf dem Feuer ab und dann auf dem Tische noch ein Weilchen fort, damit sie nicht gerinnt. Einlage: Zwieback, mit Zucker glasierte Weißbrotscheibchen oder Schaumklößchen.

131. Weinmostsuppe.

Man verrührt, am besten im Schneekessel und mittelst einer Schneerute, ein ganzes Ei mit 3 Kaffeelöffeln Mehl, gibt dann noch 2 ganze Eier und reichlich $^1/_4$ l kaltes Wasser hinzu, verdünnt das Ganze mit $^1/_2$ l Weinmost und schlägt die Suppe auf dem Feuer bis dicht ans Kochen. Man schmeckt sie mit Zucker ab und kann sie warm oder auch kalt anrichten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

132. Weißkohlsuppe mit Grieß.

Man schneidet ein Stück Weißkohl in feine Streifen, überbrüht diese mit kochendem Wasser, setzt sie mit dem zur Suppe nötigen kalten Wasser auf und läßt sie ½ Stunde kochen. Dann fügt man kleine geschälte Kartoffeln hinzu, läßt wieder 10 Minuten kochen und rührt nun etwas Grieß hinein, worauf man die Suppe fertig kocht, zum Schluß mit Eigelb und Sahne abzieht und mit Salz und Pfeffer abschmeckt.

133. Zitronensuppe.

Man schält eine Zitrone dünn ab, schält dann noch die dicke, pelzige Schale extra ab, schneidet das Zitronenfleisch in Scheiben und kocht es mit dem zur Suppe nötigen Wasser aus. Dann quirlt man die Suppe durch ein Sieb, läßt sie wieder aufkochen und bindet sie entweder mit etwas weißem Schwitzmehl, oder man läßt etwas Grieß oder Tapioka hineinlaufen. Nun gibt man etwas Zucker und Butter hinzu und zieht die fertige Suppe mit Eigelb und Sahne ab. Einlage: Zwieback.

134. Zwiebelsuppe.

Man schneidet die halbierten Zwiebeln in ganz dünne Scheiben, läßt diese in Butter anschwitzen, gibt das zum Sämigmachen der Suppe nötige Mehl oder geriebenes Brot hinzu und füllt mit heißem Wasser auf. Man kocht die Suppe 15 Minuten, kann sie mit Ei und Sahne abziehen und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab.

135. Zwiebelsuppe mit Grieß.

Man schneidet viel Zwiebeln in dünne Scheiben, dünstet sie in Butter weich, füllt mit heißem Wasser auf, gibt etwas Salz hinzu und kocht die Zwiebeln langsam weich. Dabei läßt man etwas Grieß in die Suppe laufen und macht sie zum Schluß mit ein wenig Butter fertig.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

136. Braune Zwiebelsuppe.

Man schneidet sehr viel Zwiebel in dünne Scheiben, läßt sie in Butter hellbraun werden, gibt etwas Mehl hinzu und bräunt dies. Nun füllt man mit Wasser zu einer ziemlich dünnen Suppe auf, läßt sie aufkochen, salzt und pfeffert sie und kocht die Zwiebeln langsam weich. Dann schüttet man die Suppe in einen irdenen Topf, bedeckt sie mit trocken gerösteten Brotscheiben, bestreut diese dick mit geriebenem Parmesan- und Schweizerkäse, betropft den Käse gut mit Butter und schiebt das Ganze in den Ofen, bis der Käse schön überbacken ist.

137. Apfelsuppe.

Man wäscht die geputzten, in Stücke geschnittenen Äpfel (am besten von einer leicht säuerlichen Sorte), setzt sie mit Wasser bedeckt, mit Zitronenschale und Zucker zum Feuer, kocht sie weich und streicht sie durch ein Sieb. Das Mus kocht man auf, verlängert es nötigenfalls mit kochendem Wasser, bindet es mit klargerührtem (Kartoffel-) Mehl und schmeckt nochmals mit Zucker ab. Als Einlage: Zwieback oder geröstete Semmelwürfel.

Um eine besonders weiße Suppe zu erzielen, kann man die Äpfel auch geschält verwenden; jedoch tut man des Geschmacks wegen im allgemeinen gut, die Äpfel mit der Schale zu kochen.

138. Apfelsuppe mit Hafergrütze.

Man kocht eine Tasse Hafergrütze mit $^1/_2$ kg geschälten, zerschnittenen Äpfeln, Saft und Schale einer halben Zitrone und 3 l Wasser langsam eine Stunde lang, fügt dabei nötigenfalls noch etwas kochendes Wasser hinzu und schmeckt schließlich die Suppe mit einer Prise Salz ab.

139. Apfelsuppe mit Reis.

Man zerschneidet die gewaschenen Äpfel, gibt etwas dünne Zitronenschale und gewaschenen Reis

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

hinzu, füllt mit dem nötigen Wasser auf und kocht alles langsam weich. Dann quirlt man die Suppe durch ein feines Sieb und schmeckt sie mit Zucker ab. Einlage: zerbrochener Zwieback.

140. Apfelsagosuppe.

Man quellt etwas Sago in Milch aus. Gleichzeitig kocht man kleinwürflig geschnittene Äpfel mit Wasser, etwas Zucker und Zitronenschale, schüttet dann beide Suppen zusammen und schmeckt sie mit Zitronensaft ab. Die Suppe kann auch mit Eigelb und Sahne abgezogen werden.

141. Aprikosensuppe.

Man verwendet mit Vorteil getrocknete Aprikosen, die man einige Stunden weicht, dann in derselben Brühe mit dem noch nötigen Wasser langsam weichkocht und hierauf durch ein feines Sieb quirlt. Nun kocht man die Suppe wieder auf, zieht sie mit ein wenig Mehl, in kalter Milch klargerührt, ab und gibt den etwa noch fehlenden Zucker daran. Sie wird warm oder kalt serviert und mit Zwiebäcken oder trocken gerösteten, mit Zucker im Ofen glasierten Semmelscheiben angerichtet.

142. Birnensuppe.

Man schält und zerschneidet saftreiche Birnen, kocht sie mit etwas Zitronenschale und dem zur Suppe nötigen Wasser weich, gibt dabei einige Scheiben Weißbrot hinein und quirlt die Suppe schließlich durch ein Sieb. Dann kocht man sie nochmals auf und schmeckt sie mit Zucker und Zitronensaft ab. Einlage: zerbrochener Zwieback oder Suppenmakronen.

Man kann beim Kochen das Weißbrot auch durch feinen Grieß ersetzen. In diesem Falle muß das Kernhaus aus den Birnen herausgeschnitten werden, da man diese Suppe nicht durchquirlt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

143. Brombeersuppe.

Man preßt die Brombeeren gut aus oder streicht sie durch ein feines Sieb, gibt etwas Zucker und das zur Suppe nötige Wasser hinzu und läßt die Suppe einige Minuten kochen. Dann zieht man sie mit ein wenig klar gerührtem Kartoffelmehl ganz leicht ab und gibt einen Schuß Weißwein hinein. Einlage: Zwieback, Suppenmakronen oder geröstete Semmelwürfel.

144. Erdbeersuppe.

Man kocht zerbrochenen Zwieback oder altbackenes, in Scheiben geschnittenes Weißbrot in dem zur Suppe nötigen Wasser mit etwas Zucker weich und quirlt die Suppe durch ein feines Sieb. Die Erdbeeren wäscht man, zuckert sie gut ein, gibt dann die heiße Suppe darüber und richtet sie nun warm oder kalt an.

145. Holunderbeersuppe, Fliedersuppe.

Man kocht die von den Stielen gestreiften Holunderbeeren mit etwas Zucker und Wasser weich, wobei man auch ein Glas Rotwein hinzusetzen kann, quirlt sie mit Druck durch ein Sieb, gibt das zur Suppe noch fehlende Wasser hinzu, kocht sie nochmals auf und zieht mit ein wenig klargerührtem Kartoffelmehl ab. Einlage: Zwieback, Suppenmakronen oder trocken geröstete Weißbrotscheiben, die man mit ein wenig Zucker im Ofen glasiert hat.

Statt die Suppe mit Kartoffelmehl abzuziehen, kann man sie auch mit etwas Tapioka oder Perlsago verkochen.

146. Holundersuppe mit Grieß oder Reis.

Man kocht die Suppe nach Rezept 145, läßt sie nach dem Durchstreichen wieder aufkochen, läßt nun Grieß hineinlaufen oder gibt etwas blanchierten Reis hinein und läßt dies langsam darin ausquellen. Diese Suppen werden nur warm angerichtet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

147. Holundersuppe mit Obst.

Man schneidet das von den Kernen befreite Obst in kleine Stücke oder Scheiben, gibt diese zu den Holunderbeeren und verfährt im übrigen genau nach Rezept 145.

148. Kirschsuppe.

Man kocht die entkernten Kirschen mit dem zur Suppe nötigen Wasser, etwas Zucker und Zitronenschale weich, nimmt soviel davon heraus, als man später als Einlage verwenden will, gibt einige Scheiben altbackenes Weißbrot in die Suppe und kocht sie noch einige Zeit fort. Dann quirlt man sie mit kräftigem Druck durch ein Spitzsieb. Sie kann warm und kalt angerichtet werden.

Wenn man das Brot weglassen will, kann man die Suppe auch mit etwas klargerührtem Kartoffelmehl abziehen. In diesem Falle braucht man sie nicht durchzustreichen.

149. Mirabellensuppe.

Man kocht die entsteinten Mirabellen mit dem nötigen Wasser und Zucker weich, zieht die Suppe mit etwas klargerührtem Kartoffelmehl ab und schmeckt sie mit etwas Weißwein ab. Sie wird kalt angerichtet.

150. Pflaumensuppe.

Man kocht eine einfache Mehlsuppe mit Wasser, gibt die ausgesteinten, in Viertel geschnittenen reifen Pflaumen hinein, läßt sie weich kochen und schmeckt mit Zucker und Zitronensaft ab.

151. Preiselbeersuppe.

Man kocht die frischen oder auch eingemachten Preiselbeeren mit dem zur Suppe nötigen Wasser und etwas Zitronenschale langsam recht weich, quirlt sie mit kräftigem Druck durch ein Spitzsieb, läßt

die Suppe nochmals aufkochen, etwas Tapioka hineinlaufen und diesen ausquellen und klarkochen. Einlage: zerbrochener Zwieback.

Die fertige Suppe kann auch mit Eigelb und Sahne abgezogen werden.

152. Quittensuppe.

Man schält 500 g Quitten, kocht sie mit $^3/_4$ l Wasser, Zucker und ein wenig Zimt ganz weich, gibt $^1/_4$ l Weißwein hinzu und quirlt dann die Suppe durch ein Spitzsieb. Einlage: Suppenmakronen oder geröstete Semmelwürfel, auch Zwieback.

153. Stachelbeersuppe.

Man kocht die verlesenen, geputzten und gewaschenen Stachelbeeren mit etwas Zucker in dem zur Suppe nötigen Wasser, zieht die Suppe mit ein wenig klar gerührtem Kartoffelmehl ab und stellt sie so oder durch ein feines Sieb gequirlt kalt. Als Einlage: kleingebrochenen Zwieback oder trocken geröstete, mit ein wenig Zucker glasierte Weißbrotschnitten.

Kaltschalen.

Man findet Kaltschalenrezepte in reicher Auswahl im Band 1 unserer Kochkunstbibliothek, der unter dem Titel „Richter, Suppen, 1276 Rezepte“ erschienen ist und 4 Mk. kostet.

154. Brotkaltschale.

Man schneidet ein Stückchen gut durchbackenes Schwarzbrot klein, weicht es mit etwas kaltem Wasser, stellt es in demselben Wasser zum Feuer und kocht es langsam vollkommen weich. Dann rührt man die Masse glatt, rührt sie mit Wasser und Weißwein oder Weinmost zu einer Suppe und schmeckt diese mit Zucker ab. Einlage: gedünstete Korinthen. Diese Suppe kann übrigens auch mit Rotwein gemacht werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg