Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Billige Küche in teurer Zeit

Zimmermann, Henriette

Berlin ; Leipzig ; Wien ; Zürich, [ca. 1914]

1. Suppen

urn:nbn:de:bsz:31-90544

Visual Library

1. Suppen.

Nierensuppe I.

500 g Rindsniere wird in Scheiben geschnitten. Diese werden mit Pfeffer, Salz und Mehl bestreut und in gutem Fett braun gebraten. Hierauf gießt man für je eine Person ein knappes Viertelliter siedendes Wasser darüber und kocht die Suppe mit Porree, Sellerie, einer Mohrrübe, Zwiebel und zwei bis drei Lorbeerblättern, bis die Nierenscheiben weich sind. Diese werden dann mit wenig Brühe überfüllt, in die Suppenschüssel gelegt und heiß gestellt. Die übrige, durchgeseihte Brühe wird durch eine braune Mehlschwitze verdickt, abgeschmeckt und über die Nierenscheiben gegossen.

Nierensuppe II.

Zwei Schweinsnieren werden weich gekocht, in Würfel geschnitten und beiseite gestellt. Eine helle Mehlschwitze, durch Muskatnuß gewürzt, verdickt die Brühe, in die die Nierenwürfel zum Schluß hineingeschüttet werden.

Lungensuppe.

Die Brühe von einem Kalbsgeschlinge (Herz und Lunge), das mit Salz, Zwiebel, Lorbeerblatt und Nelkenpfeffer gekocht wurde, seiht man durch. Das Geschlinge wird zu Ragout oder Hackbrei benutzt, während man die Brühe mit Hafergrütze oder Graupen zu einer seimigen Suppe kocht. Fein gehackte Petersilie erhöht den Geschmack.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Knochensuppe.

1 kg Knochen werden mit kaltem Wasser, etwas Porree, Sellerie und einer auf dem Herde mit Schale braun gebackenen Zwiebel aufgesetzt. Salz und eine gute Prise Pfeffer fügt man nach dem Abschäumen hinzu. Nach zweistündigem Kochen wird die Brühe durchgegeben, mit der nötigen Masse Nudeln oder Reis versehen und fertiggestellt. Handelt es sich um Markknochen, so können folgende Markklößchen Verwendung finden: 40 g Ochsenmark, ein Ei, Muskatnuß, Salz und etwas fein gehackte Petersilie werden mit so viel gerösteten Weißbrotkrumen vermengt, daß ein fester Teig entsteht.

Spinatsuppe.

Das meist fortgeschüttete Kochwasser von Spinat oder Mangold liefert eine wohlschmeckende Suppe. Es wird hierzu eine Mehlschwitze bereitet, mit Salz und etwas geriebener Muskatnuß und wenig weißem Pfeffer abgeschmeckt und die Gemüsebrühe dadurch abgerundet. Wer ein Eigelb übrig hat, quirlt dieses in wenig Wasser und rührt die Suppe damit ab.

Rote Rübensuppe.

Für 5 Pfennig rote Rüben werden weich gekocht, geschält, abgedrückt, durch ein Sieb gerührt und mit wenig Essig übergossen. Eine Mehlschwitze wird mit Wasser glatt gerührt, mit Zucker und Salz abgeschmeckt und so viel Wasser aufgefüllt, als Suppe erwünscht ist. In diese Flüssigkeit kommt der rote Rübenbrei und zuletzt noch etwas hellbraun gerösteter Speck.

Kerbelsuppe.

Aus Schinkenabfällen, Bratenknochen oder, falls vorhanden, Geflügelresten stellt man eine Brühe her. Ist diese durchgeseiht, kommen zwei Hände voll

gehackter Kerbel hinein. Eine helle Mehlschwitze macht die Suppe seimig und saure oder süße Sahne verfeinert ihren Geschmack. Als Würze dienen Salz und weißer Pfeffer. Ein verquirltes Eigelb erhöht noch den Nährwert.

Kohlsuppe.

Die Strünke und Abfälle von Weiß- oder Savoyerkohl werden klein geschnitten und mit rohen geschälten Kartoffeln, zwei Zwiebeln, Salz und Pfeffer in kaltem Wasser aufgesetzt. Sind Schinkenschwarten vorhanden, so kocht man sie mit. Zeigt sich das Gemüse ganz weich, rührt man alles durch, schmeckt ab und gibt die gut mundende Suppe zu Tisch.

Weiße Bohnensuppe.

Reste von Kochfleisch oder Braten, Soßen und Schinkenfett, mehrere Wurzeln, Kartoffelreste, Porree, Sellerie, Zwiebel und etwas Majoran werden zusammen mit 500 g weißen Bohnen in kaltem Wasser aufgesetzt. Die gewaschenen Bohnen müssen am Abend vorher eingeweicht sein. Die Suppe wird nach tüchtigem mehrstündigen Kochen durchgerührt, mit Salz und weißem Pfeffer abgeschmeckt und mit gerösteten Brotwürfeln zu Tisch gegeben.

Hafersuppe mit Petersilie.

Für je eine Person wird ein Eßlöffel Haferflocken mit Schinkenschwarten, einer kleinen Zwiebel und etwas Salz in kaltem Wasser aufgesetzt. Nach langsamem mehrstündigen Kochen (sehr gut in der Kochkiste) schüttet man eine gute Handvoll fein gehackte Petersilie an die Suppe, schmeckt mit Salz und wenig weißem Pfeffer ab und rührt sie nach nochmaligem Aufkochen durch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Gelbe Erbsensuppe mit Schweinspfötchen.

500 g gelbe Erbsen werden abends eingeweicht. Am nächsten Tage bringt man sie mit dem Einweichwasser aufs Feuer und kocht die leicht gesalzenen und gewaschenen 1 kg Schweinspfötchen damit. Sind sie weich, so kann man nach Belieben die Erbsen durchrühren oder ganz lassen. Kleine Kartoffeln werden in oder neben der Suppe gekocht und mit dieser und den Schweinspfötchen zu Tisch gegeben.

Apfelsuppe mit Reis.

250 g Aepfel werden mit 250 g Reis nebst etwas Zucker und Salz in kaltem Wasser aufgesetzt und gar gekocht. Nachdem die Masse durchgetrieben ist, schmeckt man sie ab und fügt ein kleines Stückchen Butter hinzu.

Brotsuppe mit Kümmel.

Brot- und Kuchenreste (etwas dunkles Schwarzbrot muß dazwischen sein) werden am Abend in kaltem Wasser eingeweicht. Am nächsten Morgen schüttet man die Masse in einen Topf mit reichlich Flüssigkeit, fügt etwas Zitronenschale hinzu und läßt das Ganze zerkochen. Durchgegeben, werden Salz, Zucker und Kümmel in die Suppe getan, die noch eine Weile kochen muß und durch ein kleines Stückchen Butter eine Verbesserung erfährt.

Kürbissuppe. (Für sechs Personen.)

1½ Liter Milch wird zum Kochen gebracht; gut gewaschener und abgebrühter Reis wird hineingetan (für je eine Person ein halber Löffel), worauf das Ganze langsam ziehen muß. 500 g Kürbis

wird mit Zucker zu Mus gekocht, das Mus mit der Suppe vermengt und diese, wenn nötig, noch durch Wasser verdünnt.

Selleriesuppe.

Zwei große, gewaschene und geschälte Sellerieknollen werden fein zerschnitten mit Schinkenabfällen und Bratenresten weich gekocht. Die durchgeriebene Masse wird durch eine Mehlschwitze seimig gemacht, mit der genügenden Menge Flüssigkeit aufgefüllt und mit Salz, wenig Zucker und weißem Pfeffer abgeschmeckt.

---

2. Fischgerichte.

Petersilienfische.

Gründlinge, kleine Barsche, Plötzen eignen sich hierzu sehr gut. Nach dem Schuppen, Ausnehmen und Reinigen werden die Fische mit verschiedenem Gewürz (Lorbeerblatt und Nelkenpfeffer), dem nötigen Salz, einigen zerteilten Zwiebeln, einer Petersilienwurzel und einer Handvoll gehackter Petersilie in kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Dicht vor dem Garsein der Fische verdickt man die eingekochte Brühe durch eine helle Mehlschwitze und gibt das Fischgericht in der Brühe mit Salzkartoffeln zu Tisch.

Reste dieses Gerichts durchgerührt, mit der entsprechenden Menge Wasser verdünnt und mit Kartoffelbrei verdickt, ergeben eine schmackhafte Suppe.

Fischauflauf.

Fischreste und zwei bis drei hart gekochte Eier werden in Scheiben geschnitten, mit geriebenen übriggebliebenen Kartoffeln, Salz und etwas weißem Pfeffer lagenweise in eine gut gefettete Puddingform