

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Hausfreundin

ein Buch für alle

Bender, Auguste

Bühl (Baden), 19XX

Holunderbeersuppe

[urn:nbn:de:bsz:31-94295](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-94295)

ausgewellt, oder zu Brot geformt, mit Butter bestrichen, mit Mandeln und Zucker bestreut und ziemlich rasch — in $\frac{1}{2}$ Stunde etwa — gebacken.

Auflauf mit Kompot.

Gefochtes oder eingemachtes Obst thut man in eine Schale (Schüssel), kocht einen Gries- oder Reismehlbrei in Milch, Zucker und etwas Gewürz, schüttet denselben darüber, etwa einen Finger dick, übergießt ihn mit einem Guß von Zucker, Eiweiß und etwas Roterübenessig und läßt das Gericht im Ofen etwas trocknen.

In Ermangelung anderer Früchte habe ich das Rezept auch mit gewöhnlichen gedörrten Apfelschnitzen probiert und etwas von der Brühe unter das geschlagene Eiweiß gemischt. Auch so ist das Gericht schmackhaft geworden, besonders unter der Verwendung des Knorr'schen Reismehls.

Holunderbeersuppe.

Daß man aus Holunderbeeren nicht allein Gelee, sondern auch eine schmackhafte Suppe bereiten kann, lernte ich vor noch nicht langer Zeit in Leipzig von meinen Logiswirten, die aus dem Erzgebirge stammten. Ich ließ mir das Rezept geben: 2 Eßlöffel voll Holunderbeeren, 3-4 Zwiebäckchen, ein Theelöffel voll Rum wird tüchtig gekocht und dann mit einem gequirten Eigelb abgezogen.

Kartoffelkuchen.

Noch besser aber schmeckte mir ein Kartoffelkuchen, den mir die gleichen Leute Sonntag morgens zum Kaffee schickten; das Rezept lautet: 1 Pfund Mehl, 1 Pfund geriebene Kartoffel, Zucker, große und kleine Rosinen, Butter und Eier werden mit Hefe und Milch zu flach geformten Kuchen verarbeitet. Bevor er in den Ofen kommt wird er mit Butter, Zucker und Zimt bestrichen und dann noch einmal bei dem Herausnehmen.