

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Küche des Friedrich-Stifts

**Gruben, Lina von
Hartdegen, Luise**

Karlsruhe, 1896

IV. Suppen

urn:nbn:de:bsz:31-106093

Weißwein, etwas Essig nach Geschmack sowie 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, einige Pfefferkörner und das nötige Salz, läßt dies 4—5 Stunden langsam kochen, bis es auf die Hälfte eingekocht ist, passiert die Masse dann durch ein feines Sieb oder Tuch und stellt sie kalt. Den nächsten Tag wird das Fett ganz rein abgenommen, der Bodensatz entfernt und nochmal in eine Kasserolle gegeben, ein wenig Liebig's Fleischextrakt zufügen und aufkochen, mit 6 Eiweiß wie vorhergehende Gelee klären und durch ein Tuch laufen lassen, bis dieselbe ganz klar ist, dann auf Eis stellen. Zum Garnieren für Pasteten und kalte Fleischspeisen zu verwenden.

10. Aspice.

$\frac{3}{4}$ Liter Wasser, etwas Wein, 1 Eßlöffel Essig werden in einer Kasserolle zu Feuer gestellt, einige Pfefferkörner, 1 Nelke und das nötige Salz daran, sobald es kocht, etwas Liebig's Fleischextrakt zugefügt, wodurch die Gelee kräftiger wird und eine schönere Farbe erhält, 18 Blatt aufgelöste Gelatine dazu und gleich der vorhergehenden mit 6 Eiweiß klären und durch ein Tuch laufen lassen, bis ganz krystallhell. 1 Teil läßt man weiß, 1 Teil färbt man mit rotem Rübensaft, 1 Teil braun mit einigen Tropfen gebranntem Zucker. Zur Garnierung von Heringsalat, Mayonnaisen und kaltem Fleisch zu gebrauchen.

IV. Suppen.

11. Bouillonsuppe mit Reis.

Nachdem der Reis gewaschen und abgerührt, das ist einigemal mit kochendem Wasser übergossen, läßt man denselben $\frac{3}{4}$ Stunden in der kochenden Bouillon langsam weichkochen. Will man eine klare Bouillon behalten, wird der Reis extra in Wasser abgekocht. Für 12 Personen rechnet man ungefähr 150 Gramm Reis.

12. Reisschleimsuppe.

Man rechnet für 12 Personen 250 Gramm Reis, setzt diesen in kochendem Wasser mit 50 Gramm Butter und etwas Salz auf, läßt ihn langsam weichkochen und giebt nach und nach Bouillon zu. Passiert den Reis durch ein nicht zu feines Sieb, fügt noch so viel Bouillon zu, daß man eine sämige Suppe erhält und rührt dieselbe mit 2 Eigelb und süßem Rahm ab.

13. Reismehlsuppe.

Die Bouillon wird kochend gemacht, für 12 Personen 200 Gramm Knorrs Reismehl genommen, dieses in kaltem Wasser angerührt und zu der kochenden Bouillon gethan, 50 Gramm Butter dazu, das Ganze 20 Minuten kochen lassen, mit 2 Eigelb und süßem Rahm abrühren.

14. Reismehlsuppe anderer Art.

Man bereitet die gleiche Suppe und kocht noch etwa 65 Gramm Reis extra, nicht zu weich, und giebt die Reiskörner in die Suppe.

15. Grießsuppe.

Die Fleischbrühe wird kochend gemacht, der Grieß unter beständigem Rühren einlaufen lassen und langsam $\frac{3}{4}$ Stunden kochen. Man kann die Suppe nach Belieben mit Eigelb und ein wenig süßem Rahm oder Milch abrühren. Für 12 Personen 180 Gramm Grieß.

16. Sagojuppe.

Für Sagojuppe eignet sich am besten eine kräftige Bouillon. Der Sago wird gewaschen und $\frac{3}{4}$ —1 Stunde in der Bouillon langsam kochen lassen, bis derselbe klar und durchsichtig ist. Um der Suppe eine dunklere Färbung und kräftigeren Geschmack zu geben, ist $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Liebig's Fleischextrakt sehr zu empfehlen. 180 Gramm Sago für 12 Personen.

17. Nudelsuppe.

Die Nudeln werden in der Bouillon oder extra in Salzwasser ungefähr 15—20 Minuten gekocht, bei letzterem Verfahren bleibt die Bouillon klarer. Für 12 Personen 150 Gramm Nudeln.

18. Bouillon mit Eiergerste.

Die Eiergerste wird in kräftige Bouillon einlaufen gelassen und ungefähr 20 Minuten gekocht.

19. Eiergerst=Suppe anderer Art.

Man bereite einen festen Nudelteig, reibt diesen auf einem Reibeisen, läßt das Geriebene trocknen und kocht es gleich vorhergehender in Bouillon.

20. Einlaufsuppe.

Man quirlt 4—5 Eier mit 4 Theelöffel Mehl und knapp $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, verrührt dieses, läßt es langsam in die kochende Bouillon laufen, dann an der Seite noch 5—10 Minuten weiterkochen, bis das Ei griefelich ist und sich von der Bouillon trennt. Für 12 Personen.

21. Einlaufsuppe auf andere Art.

2—3 Eier werden mit Wasser und so viel Mehl gequirlt, daß die Masse so dick wie Spägliteig ist, fügt Salz und ein wenig Muskat dazu und läßt sie durch ein groblöchriges Sieb in die kochende Bouillon tropfen und eben aufkochen; die Bouillon muß klar bleiben, sonst ist die Masse zu dünn.

22. Flädlesuppe.

Von 180 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3—4 Eier wird ein dünner Omeletteteig gemacht. Die Eier quirlen, nach und nach Mehl, Milch sowie etwas Salz dazu geben und schön glatt rühren. Von dem Teig werden in einer kleinen Pfanne dünne Omelettes gebacken. Die Pfanne muß vorher

mit etwas Speck ausgestrichen werden oder man nimmt nur wenig Schmalz; je dünner und weniger fett die Omelettes sind, desto besser. Wenn erkaltet, zusammenrollen, in recht feine Streifen schneiden und kurz vor dem Anrichten in kräftige, heiße Bouillon geben. Dies genügt für 12 Personen.

23. Klare Bouillon mit Reismehlkloßchen.

Man nehme 150 Gramm Knorr's Reismehl, dasselbe wird in kaltem Wasser angerührt und in $\frac{1}{4}$ Liter heißer Milch mit etwa 50 Gramm Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei geschlagen. Nachdem die Masse erkaltet, 2 Eier, Salz und Muskat nach Geschmack dazu, alles gut durcheinander gemischt. Alsdann sticht man mit einem Theelöffel egale Kloßchen aus und läßt diese in gesalzenem Wasser kochen; sobald dieselben in die Höhe kommen, sind sie gut. Man nimmt sie vorsichtig mit einem Schaumlöffel heraus und giebt sie kurz vor dem Anrichten in klare, kräftige Bouillon, welcher man einen Theelöffel Liebig's Fleischextract zufügen kann. Für 12 Personen.

24. Bouillonsuppe mit Grieffkloßchen.

Für 12 Personen rechnet man 65 Gramm Grieff, kocht diesen in $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 50 Gramm Butter auf dem Feuer zu einem dicken Brei. Läßt die Masse erkalten, rührt 3 Eier dazu, Salz und Muskat nach Geschmack, kocht die Kloßchen gleich den vorhergehenden fertig und giebt sie in die Bouillon.

25. Bouillon mit Schwammkloßchen.

In einer Kasserolle wird knapp $\frac{1}{2}$ Liter Milch kochend gemacht, 50 Gramm Butter und $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl dazu und rührt die Masse so lange, bis sie glatt ist und sich vom Topfe löst. Man läßt sie nun erkalten, giebt 3 Eigelb und den Eierschnee sowie das nötige Salz und Muskat dazu, sticht mit einem Theelöffel egale Kloßchen aus und kocht dieselben gleich vorhergehenden in Salzwasser oder auch in der Bouillon fertig.

26. Bouillon mit Markklößchen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Mark wird zum Ausziehen eine Zeit lang in kaltes Wasser gelegt, daß es gut rein ist, dann fein in Würfel geschnitten und ausgelassen, durch ein Sieb passiert und wenn etwas erkaltet mit 30 Gramm Butter zu Schaum gerührt. Dazu giebt man nach und nach 4 ganze Eier, etwas gewiegte Petersilie, Salz und so viel geriebenes Weißbrot, daß man kleine runde Klößchen formen kann, kocht dieselben in kochendem Salzwasser ungefähr 10 Minuten langsam, nicht zugedeckt. Die Klößchen müssen gut aufgehen, leicht fein und wenigstens ein halb mal größer werden, sind dieselben fest, ist zu viel Brot darin, am besten macht man vorher einen Probekloß. Kurz vor dem Anrichten werden die Klößchen in kräftige, heiße Bouillon gethan. Man kann noch geröstete dünne Brotschnittchen dazu geben. Für 12 Personen.

27. Markklößchen anderer Art.

3—4 Brötchen werden abgerieben und in Milch eingeweicht, gut ausgedrückt und fein verrührt. Hierauf $\frac{1}{8}$ Pfund ausgelassenes Mark, etwas Butter zu Schaum gerührt, 2—3 Eier, Salz und Muskat, ein wenig feingewiegte Petersilie sowie die eingeweichten Brötchen dazu gethan, alles gut vermengt und kleine runde Klößchen daraus geformt, diese in Bouillon oder Salzwasser gekocht.

28. Eierstich oder Eierkäse.

4 ganze Eier werden ausgeschlagen und mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Rahm gut gequirlt, etwas Salz daran, worauf man die Masse durch ein Sieb passiert und in einen kleinen, mit Butter bestrichenen, verzinneten oder glacierten Topf füllt, stellt diesen in kochendes Wasser und läßt die Masse zugedeckt langsam kochen. Sobald dieselbe oben trocken und fest ist, wird die Form gestürzt, der Eierkäse in egale Stückchen geschnitten oder mit kleinen Formen ausgestochen und in jede beliebige Suppe gegeben.

29. Suppe à la reine oder falsche Hühnersuppe.

100 Gramm Butter läßt man in einer Kasserolle heiß werden, giebt 125 Gramm Mehl dazu und füllt unter fleißigem Rühren so viel Bouillon auf, daß man eine sämige Suppe erhält; läßt dieselbe langsam an der Seite 5—10 Minuten kochen, giebt $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, das nötige Salz, ein wenig Paprikapfeffer daran, rührt die Suppe mit 2—3 Eigelb und süßem Rahm ab, passiert sie durch ein Sieb und giebt nach Belieben kleine Fleischklößchen hinein. Für 12 Personen.

30. Grünernsuppe.

$\frac{3}{4}$ Pfund gemahlene Grünern werden in kochendem Wasser mit 100 Gramm Butter, etwas Salz in einer Kasserolle beigestellt und langsam kochen lassen; ist das Wasser eingekocht, wird mit dünner Bouillon nachgefüllt. Die Suppe muß 3—4 Stunden kochen, dann werden die Grünern gut durch ein Haarsieb getrieben, noch etwas Bouillon zugefüllt, daß man eine gebundene Schleimsuppe erhält. Die Suppe mit 2—3 Eigelb und saurem Rahm abgerührt und kleine Mark- oder Fleischklößchen dazu gegeben.

31. Gerstenshleimsuppe.

$\frac{1}{2}$ Pfund Gerste wird in heißem Wasser mit 80 Gramm Butter in einer weißglacierten oder verzinnnten Kasserolle beigestellt und langsam 3 Stunden kochen lassen; ist das Wasser eingekocht, so wird mit guter Bouillon nachgefüllt, bis die Gerste schleimig ist und sich gut durch ein Haarsieb drücken läßt, giebt dann noch so viel Bouillon zu, daß man eine sämige Suppe erhält. 1 Löffel voll Gerste kann man ganz lassen und in die Suppe thun, rührt diese mit 2—3 Eigelb und süßem Rahm ab. Für 12 Personen genügend.

32. Gerstensuppe.

$\frac{1}{4}$ Pfund feine Gerste wird mit einem Stückchen Butter in einer Kasserolle gedämpft und mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser beigestellt;

ist dieses eingekocht, rührt man die Gerste gut um, füllt so viel Bouillon zu, als man Suppe bedarf und läßt die Gerste $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden kochen. Nach Belieben mit 2 Eigelb abrühren.

33. Hafergrütsuppe.

200 Gramm Hafergrüße wird in kochendem Wasser mit 80 Gramm Butter beige stellt und öfters ungerührt, daß sie nicht anbrennt, giebt nach und nach Bouillon zu und kocht die Hafergrüße ungefähr 2—3 Stunden, durch ein Haarsieb gestrichen und noch so viel Bouillon daran, daß es eine sämige Suppe giebt. Mit 2 Eigelb und süßem Rahm abgerührt.

34. Sauerampfersuppe.

Eine Handvoll Sauerampfer und ebensoviel Kerbel wird abgezupft und belesen, gewaschen und fein gewiegt. Hierauf läßt man 100 Gramm Butter in einer Kasserolle heiß werden, giebt den gewiegten Sauerampfer und Kerbel hinein, dämpft dieses ein wenig, rührt 125 Gramm Mehl daran und unter beständigem Rühren so viel Bouillon, daß man eine sämige Suppe erhält; sollte die Suppe nicht glatt werden, muß man sie mit dem Schneebesen schlagen, da man diese Suppe nicht durchpassieren darf, legiert sie mit 3 Eigelb und saurem Rahm und giebt geröstete feine Brotschnitten dazu.

35. Gelbe Rübensuppe.

10—12 große, schöne gelbe Rüben werden geschabt, gewaschen und in Stücke geschnitten, mit Wasser, einem Stückchen Butter und etwas Salz aufgestellt und weich gedämpft, mit guter Fleischbrühe aufgefüllt und durch ein Haarsieb passiert. Hierauf wird ein Stückchen Butter mit 1—2 Löffel Mehl in einer Kasserolle gedämpft, die gelbe Rübenbrühe dazu gethan, das nötige Salz daran und die Suppe gut aufkochen lassen. Man giebt geröstete Bröckchen dazu.

36. Blumenkohl-Suppe.

Der Blumenkohl wird in kleine Köschen geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Hierauf dämpft man 80 Gramm Butter mit etwa 100 Gramm Mehl in einer Kasserolle und füllt mit dem Blumenkohlwasser und Bouillon unter beständigem Rühren auf und läßt die Suppe 5—10 Minuten langsam kochen; sollte diese nicht glatt sein, durchpassiert mit 2—3 Eigelb und süßem Rahm abgerührt und über die Blumenkohlröschen angerichtet.

37. Spargelsuppe.

1 Pfund mittlere Spargeln werden sauber geschält, gewaschen und in egale Stückchen geschnitten. In Salzwasser weichgekocht, dann wird die Suppe gleich vorhergehender bereitet.

38. Französische Suppe.

Gelbe Rüben, Sellerie, Bohnen und Kartoffeln werden mit einem Buntschneidmesser geschnitten oder mit kleinen Förmchen nett ausgestochen, dann schneidet man Wirsing fein, nimmt junge Erbsen, kocht alles zusammen in Salzwasser ab. Die Kartoffeln kocht man extra, da sie leicht verfallen, und setzt sie später auf. Vor dem Anrichten gießt man das Wasser ein wenig ab und giebt die Gemüse in die heiße, kräftige Bouillon. Kleine Fleischklößchen sind dazu sehr zu empfehlen.

39. Französische Suppe anderer Art.

Hierzu werden die gleichen Gemüse wie bei vorhergehender Suppe genommen. Nachdem dieselben gepuht und gewaschen sind, werden sie einfach geschnitten und einige Kartoffeln mehr dazu genommen. Die Gemüse in gesalzenem Wasser und einem Stückchen Butter weichgekocht und durchpassiert, Bouillon zugefüllt, daß man eine gebundene Suppe erhält, diese schön glatt gerührt und nochmals aufkochen lassen. Mit einem Eigelb und süßem Rahm legiert und geröstete Bröckchen dazu serviert.

40. Panadenuppe.

Ungefähr 6—8 Brötchen werden abgerieben und mit kaltem Wasser, einem Stückchen Butter, Salz und ein wenig Muskat in einer Kasserolle beige stellt und langsam verkochen lassen, dann durch ein nicht zu feines Haarsieb passieren, so viel Bouillon auffüllen, daß man eine dickliche Suppe erhält, die mit 3—4 Eigelb und süßem Rahm abgerührt wird. Man kann auch etwas Schwarzbrot dazu nehmen. Für 12 Personen.

41. Panadenuppe anderer Art.

Man bereitet die gleiche Suppe nur mit Wasser gekocht, die Brötchen werden gut verrührt und nicht durchpassiert, mit 6 Eigelb und saurem Rahm abgerührt.

42. Kartoffelsuppe.

Die Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten und gewaschen. Hierauf dämpft man in einer Kasserolle mit einem Stückchen Butter od. gutem Bratenfett, geschnittene Suppenkräuter: wie einige gelbe Rüben, etwas Sellerie, Lauch, Petersilie, eine fein geschnittene Zwiebel, thut die Kartoffeln hinzu, füllt mit Wasser auf, giebt Salz daran. Wenn die Kartoffeln weich gekocht sind, wird das Ganze durchpassiert, mit Bouillon aufgefüllt und schön glatt gerührt. Die Suppe nochmals aufkochen lassen. Nach Belieben etwas süßen Rahm und feingewiegte Petersilie daran geben. Serviert geröstete Bröckchen dazu.

43. Portugiesische Suppe.

$\frac{1}{4}$ Pfund roher Schinken und 1 Pfund Kalbfleisch wird in Stückchen geschnitten und in einer Kasserolle mit wenig Fett, 1—2 Zwiebeln angebraten, bis das Fleisch unten braun angeschlagen hat, füllt mit Bouillon oder Wasser auf und läßt die Brühe langsam 3 Stunden kochen. Hierauf bräunt man einige Löffel Mehl in Butter, rührt dieses mit Bouillon glatt und giebt es dazu, passiert die Suppe durch, giebt eine halbe Büchse Tomatenpüree oder einige durchpassierte Tomaten, je nach Ge-

schmack hinein, das noch nötige Salz, ein wenig Paprika daran und läßt die Suppe aufkochen. Dieselbe muß eine rötlichbraune Farbe haben und sämig fein. In Würfeln geschnittener, weichgekochter Sellerie vor dem Anrichten hinein, erhöht den Geschmack der Suppe. Für 12 Personen.

44. Krebsuppe.

30 Krebse werden in kochendem Salzwasser etwa 15—20 Minuten gekocht. Hierauf rupft man die Schwänze heraus und löst sie aus, legt sie bis zum Gebrauch in Salzwasser; entfernt nun das Eingeweide aus den Krebsen, stößt die Schalen mit etwas Butter in einem Marmormörser recht fein, worauf man sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und etwas Zwiebel anröstet, mit dünner Bouillon auffüllt und 2 Stunden kochen läßt, dann werden sie durchpassiert und kaltgestellt, damit die Krebsbutter gut abgenommen werden kann. Letztere wird in einer Kasserolle heiß gemacht, einige Löffel Mehl dazugerührt und mit der Krebsbouillon aufgefüllt, bis man eine sämige Suppe erhält, diese 15 Minuten langsam kochen lassen, das nötige Salz und etwas Paprika daran. Die Suppe muß eine schöne, rötliche Farbe haben. Beim Anrichten giebt man noch kleine Fleischklößchen, einige junge Erbsen und Spargelstückchen sowie die Krebschwänze in die Suppe. Für 12 Personen.

45. Falsche Mocturtle-Suppe.

Ein halber abgelöster, gebrühter Kalbskopf wird einige Zeit in kaltes Wasser gelegt, dann in kochendem Wasser mit $\frac{1}{8}$ Liter Essig, 1 Zwiebel, 1 Citronenscheibe, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, 1—2 Nelken und dem nötigen Salz 2 Stunden weichgekocht. Wenn der Kalbskopf erkaltet ist, schneidet man denselben in egale viereckige Stückchen, giebt etwas Wein oder von der Bouillon darauf und stellt es bei Seite. Zur Suppe wird nun $\frac{1}{4}$ Pfund roher Schinken und 1 Pfund Kalbfleisch klein geschnitten, in einer Kasserolle mit Zwiebeln und wenig Fett angebraten, bis das Fleisch unten braun angeschlagen hat, füllt

dann Bouillon auf und läßt dies 3 Stunden kochen. Hierauf bräunt man einige Löffel Mehl und Butter daran, giebt von der Bouillon dazu, rührt das Mehl glatt und passiert beides zusammen durch ein Haarsieb, das nötige Salz, ein wenig Paprika daran, läßt die Suppe gut aufkochen, giebt die geschnittenen Kalbskopfstückchen dazu und kurz vor dem Anrichten 1 Glas Madeira. Nach Belieben kann man einige hartgekochte, in Scheiben geschnittene Eier hineinthun.

46. Ortailsuppe (Ochsenchwanzsuppe).

Der Ochsenchwanz wird in gleichmäßige Stückchen gehauen, ein wenig angebraten und mit Rotwein und etwas Bouillon weichgedämpft. Die Suppe wird gleich vorhergehender bereitet, ebensoviel Schinken und Kalbfleisch dazu angebraten, genügend Mehl daran gebräunt, daß man eine gebundene Suppe erhält; wenn durchpassiert, kommt ein Glas Madeira oder Rotwein daran, man giebt kleine Fleischklößchen und den Ochsenchwanz in die heiße Suppe.

47. Wildsuppe.

Von übrigem Reh- oder Hasenbraten wird das noch gute Fleisch abgeschnitten, die Knochen fein gestoßen oder gehackt und in einer Kasserolle mit etwas Bratenfett und einigen Zwiebeln gelb geröstet, mit Bouillon aufgefüllt und langsam einige Stunden kochen lassen. Die Suppe wird dann wie die vorhergehenden bereitet, mit Kalbfleisch und Schinken, das nötige Mehl dazu gebräunt, Salz, etwas Paprika daran, alles zusammen durchpassiert. 1 Glas Madeira und das in feine Streifen geschnittene Fleisch vor dem Anrichten in die heiße Suppe gegeben.

48. Hasenuppe.

Die Teile des Hasen, welche man gewöhnlich zu Ragout verwendet, werden gewaschen und in Stücke gehauen, dann in einer Kasserolle mit gutem Bratenfett, einigen Zwiebeln, einer gelben Rübe, etwas Selleriewurzel braun angebraten, mit Wasser oder

besser Bouillon aufgefüllt, Salz, etwas Paprika daran und langsam 3—4 Stunden kochen lassen. Bräunt das nötige Mehl, daß man eine sämige Suppe erhält, passiert alles gut durch, läßt die Suppe noch 5—10 Minuten kochen, giebt 1 Glas Madeira oder Rotwein daran. Einige Stückchen gebrochene Maccaroni werden in Salzwasser weichgekocht, egal geschnitten und in die Suppe gegeben oder man serviert in Würfeln geschnittenen, geröstetes Weißbrot dazu.

49. Hühnersuppe.

Um eine recht kräftige Hühnersuppe zu erhalten, nimmt man 2 alte Hühner und 2—3 Pfund Zussfleisch. Die Hühnerbrüste werden von den Knochen abgelöst, das übrige wird zerhackt, das Zussfleisch in Stücke geschnitten. Hierauf in einer Kasserolle etwas roher Schinken, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, ein wenig Selleriewurzel, eine gelbe Rübe mit Butter gelb gedünstet, das Fleisch und die Knochen dazu gethan, mit kaltem Wasser aufgefüllt, Salz daran und zugedeckt, langsam zum Kochen kommen lassen, die Bouillon geschäumt und 3—4 Stunden gekocht. Die Hühnerbrüstchen läßt man nur halb weich kochen, diese werden fein gewiegt und mit ein wenig Rahm durch ein Sieb passiert, 1—1½ Brötchen abgerieben, in Milch eingeweicht, gut ausgedrückt, das passierte Fleisch, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, etwas Salz, ein wenig Muskat dazu, alles gut fein verarbeitet und später Klößchen daraus gemacht. Die Bouillon wird durchpassiert, in einer Kasserolle 125 Gramm Butter heiß gemacht, so viel Mehl, als die Butter annimmt, dazu gerührt und mit der Hühnerbouillon aufgefüllt, so daß man eine gebundene Suppe erhält, 1 Glas Weißwein daran, die Suppe 5—10 Minuten langsam kochen lassen, mit 4—5 Eigelb und süßem Rahm legieren. Die Klößchen werden mit einem Theelöffel ausgestochen, in Bouillon vorsichtig gekocht, die Suppe nochmals durchpassiert und die Klößchen hineingegeben. Für 12 Personen genügend.

Hülsenfrüchte.

50. Erbsensuppe.

2 Pfund geschälte Erbsen werden belesen, gewaschen, in einer Kasserolle mit kaltem Wasser, einem Stückchen Butter und einer Zwiebel beigestellt. Das Wasser muß über die Erbsen gehen; man läßt sie langsam 3—4 Stunden kochen und giebt, wenn das Wasser eingekocht hat, kochendes Wasser oder dünne Bouillon zu, bis die Erbsen weich sind. Die Suppe wird durch ein nicht zu feines Haarsieb passiert, die noch nötige Bouillon und Salz daran, rührt die Suppe glatt und läßt sie eben aufkochen. Hierzu wird geröstetes, in Würfeln geschnittenes Weißbrot serviert. Für 12 Personen genügend.

51. Linsensuppe.

1½ Pfund Linsen werden gut belesen, gewaschen und wie vorhergehende Suppe mit kaltem Wasser beigestellt und gekocht. Hierauf werden 2—3 Löffel Mehl in Butter braun geröstet und zu den Linsen gegeben, ebenso die noch nötige Bouillon und Salz, läßt die Suppe noch 5—10 Minuten langsam kochen. Liebt man die Linsen nicht ganz in der Suppe, werden sie durchpassiert. Kurz vor dem Anrichten giebt man kleine Fleischflößchen oder in Stückchen geschnittene Frankfurter Würstchen in dieselbe.

52. Bohnensuppe.

Diese wird gleich Erbsensuppe bereitet. Man passiert die Bohnen durch, giebt das nötige Salz, ein wenig Pfeffer daran und läßt sie gut aufkochen. Liebt man einige Bohnen in der Suppe, läßt man ¼ Teil derselben ganz; sollte die Suppe zu dünn sein, wird etwas Mehl in Wasser angerührt und durch ein Sieb in die kochende Suppe einlaufen lassen, serviert geröstete Brotschnitten dazu.

53. Grüne Erbsensuppe.

2 Pfund grüne Erbsen beliest und wäscht man, setzt sie mit kaltem Wasser auf. Die Erbsen müssen langsam 3 Stunden

kochen, passiert dieselben durch, giebt ein Stückchen Butter, die noch nötige Bouillon, Salz, ein wenig Zucker daran, rührt die Suppe glatt und läßt sie aufkochen. Hierzu sind kleine Schwammklößchen sehr gut; diese bereitet man wie folgt: $\frac{3}{8}$ Liter Milch wird in einer Kasserolle mit 50 Gramm Butter kochend gemacht, 125 Gramm Mehl dazu gethan und so lange gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löst, etwas abkühlen lassen, 2 Eier, Salz und Muskat daran, die Masse gut vermischen, mit einem Theelöffel kleine Klößchen ausstechen und in Salzwasser kochen; wenn dieselben in die Höhe kommen, sind sie fertig, dann mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen, in die Suppe geben und gleich servieren.

54. Erbsensuppe von frühen Erbsen.

Genügend Erbsen werden ausgekernt, in gesalzenem Wasser mit etwas Butter weich gedämpft und durchpassiert. Hierauf läßt man in einer Kasserolle 100 Gramm Butter heiß werden, rührt 125 Gramm Mehl dazu, die passierten Erbsen, ein wenig Zucker und die nötige Bouillon daran, um eine sämige Suppe zu erhalten, kocht dieselbe 5—10 Minuten langsam an der Seite und giebt Klößchen wie vorhergehende hinein.

Wassersuppen.

55. Gebrannte Mehlsuppe.

Mehl wird in Butter oder gutem Bratenfett in einer Kasserolle gelb geröstet, dann mit kochendem Wasser aufgefüllt, das nötige Salz, ein wenig Pfeffer daran und gut 15 Minuten gekocht. Auf eine Person rechnet man 1 Eßlöffel voll Mehl.

56. Geröstete Grießsuppe.

Grieß wird in Butter ein wenig geröstet, mit kochendem Wasser aufgefüllt und glatt gerührt. Läßt die Suppe nun langsam 20—30 Minuten kochen, giebt, um dieselbe kräftiger zu machen, etwas Liebigs Fleischextrakt und die nötigen Gewürze hinzu und rührt dieselbe mit 2 Eigelb und süßem Rahm ab.

57. Gerstenschleimsuppe.

Die Gerste wird ebenfalls in etwas Butter gedämpft, mit Wasser aufgefüllt, das nötige Salz daran und 2—3 Stunden langsam gekocht, dann durchpassiert und glatt gerührt, die Suppe mit 2 Eigelb und süßem Rahm legieren.

58. Hafergrüzsuppe.

Die Hafergrüze wird in einer Kasserolle mit kochendem Wasser gerührt, ein Stückchen Butter und Salz daran gethan und $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden langsam gekocht, dabei öfters umgerührt, sobald das Wasser eingekocht, muß man nachfüllen. Die Suppe durch ein feines Haarsieb passieren und mit 2 Eigelb und süßem Rahm legieren.

59. Wecksuppe.

Einige Milchbrötchen werden verschnitten, mit kaltem Wasser, Salz und wenig Muskat, einem Stückchen Butter beige stellt und vorsichtig an der Seite, damit sie nicht anbrennt, recht verkocht. Die Suppe wird gut verrührt, noch ein wenig Butter zugefügt und mit Eigelb und süßem Rahm abgerührt.

60. Rahmsuppe.

Man bereitet sie auf gleiche Art, wie Wecksuppe, rührt sie nur mit saurem Rahm ohne Ei ab, je mehr Rahm dazu, desto besser.

61. Brotsuppe.

Schwarzbrot wird mit kaltem Wasser, dem nötigen Salz beige stellt und gut verkocht, dann röstet man eine Zwiebel in Butter gelb, giebt diese zur Suppe und passiert sie durch, thut noch ein Stückchen Butter daran, rührt sie gut um und läßt die Suppe aufkochen.

62. Kartoffelsuppe.

Man nimmt dazu die gleichen Gemüse wie bei Nr. 42, dämpft diese nur mit etwas mehr Fett und kocht sie in so viel

Wasser, als man Suppe haben will, weich, dann wird das Ganze durchpassiert und etwas gewiegte Petersilie hineingethan.

63. Milchsuppe.

Etwa 2 Liter Milch werden kochend gemacht und 100—125 Gramm Grieß hineingerührt, Salz, Zucker nach Geschmack und ein wenig Butter dazugegeben, 15—20 Minuten langsam kochen lassen. Auf gleiche Art wird diese Suppe mit Hafermehl, Reismehl oder Mondamin zubereitet.

64. Weinsuppe.

Zu einer Flasche Weißwein nimmt man 50 Gramm Mehl und ein Stückchen Butter. Das Mehl wird in der Butter gedämpft, der Weißwein zugefügt und einige Minuten gekocht, dann 2 Eier mit 50 Gramm Zucker schaumig geschlagen, die Suppe vorsichtig dazu gerührt, damit die Eier nicht gerinnen, passiert das Ganze durch ein Sieb und serviert sie gleich.

V. Saucen.

Den Saucen soll man die größte Aufmerksamkeit zuwenden, denn diese tragen viel zum Wohlgeschmack der verschiedenen Speisen bei. Die hier folgenden sind für 8—10 Personen berechnet.

65. Buttersauce.

Man läßt Butter in einer Kasserolle heiß werden und dämpft so viel Mehl darin, wie die Butter annimmt. Giebt nun unter fleißigem Rühren helle Bouillon, Fleischbrühe oder, falls die Sauce zu Gemüse bestimmt ist, Wasser, in welchem dasselbe gekocht worden, hinzu, läßt sie 5—10 Minuten mit dem nötigen Gewürz langsam kochen.