Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Speise-Quark auf 122 Arten kostbar gemacht

Malcherek, Friedel

Freiburg i. Br., 1933

Suppen

urn:nbn:de:bsz:31-106180

Visual Library

Wenn das Kind kein Süppchen essen will, erzählt man ihm die schaurige Geschichte vom Suppenkaspar. Der Kern dieser Mär ist doch die Lehre, daß eine gut zubereitete Suppe beste Aufbaunahrung für jung und alt ist. Und wenn man damals den Speisequark als Suppenverbesserung schon gekannt hätte, wäre auch unser Suppenkaspar nicht dieses tragischen Todes gestorben, denn solche Quarksuppen hätte auch er gegessen!
Wo also die Suppe fast in Vergessenheit geraten ist, sollte man eines dieser Suppengerichte als „kostbare" Vorspeise ausprobieren und für immer einführen. Sie finden neben den warmen Suppen einige wohldurchdachte Getreidesuppen und als Erfrischungsgerichte die köstlichen kalten Suppen für die warme Jahreszeit. Auch als Alleingericht für billige und auskömmliche Abendessen sind diese Suppen empfehlenswert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1 Königinsuppe

1 kleine Zwiebel, etwas Kohl, 1 kleine Sellerieknolle, 1 kleine Petersilienwurzel, 1 Stange Lauch (Porree), ½ Pfund Gelbrüben, 1 kleine Tomate, etwas Spargel oder Blumenkohl werden gut geputzt, gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten.

In erwärmtem Suppentopf werden 70 Gramm Markenbutter erhitzt und das gut abgetropfte Gemüse darin verschlossen gedünstet. Ist das Gemüse ziemlich weich geworden, gibt man kochendes Wasser dazu, die Menge für etwa 4—6 Teller Suppe gerechnet, und läßt die Suppe bis zum völligen Garwerden des Gemüses weiterkochen.

Von 1 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl bereitet man eine helle Butterschwitze und setzt dieser unter Umrühren ¼ Pfund Speisequark, mit etwas Milch oder Rahm vermischt, und etwas feingeriebenen Käse zu. Mit 1 Prise Selleriesalz und etwas Suppenwürze abschmecken.

Dieser Quarkschwitze setze man so viel Suppenbrühe zu, bis sie stark verdünnt ist und gibt das Ganze dann in die Suppe wieder zurück. Zuletzt kann die Suppe mit 1 oder 2 Eigelb abgezogen werden.

2 Kartoffelsuppe

1 Pfund in Scheiben geschnittene rohe Kartoffeln werden, fingerbreit über ihre Menge mit Wasser bedeckt, angesetzt. 2 große Gelbrüben, geputzt und in Scheiben geschnitten, 1 Stückchen Petersilienwurzel, etwas Sellerie oder Selleriegrünes und 1 kleines Lorbeerblatt werden gleichzeitig mitgekocht.

Sobald die Kartoffeln und Rüben weich sind, wird ½ Pfund Speisequark mit ½ Liter Milch durch ein Sieb in die Suppe eingerührt. Gebratene Speckwürfelchen werden zugegeben, und die ganze Suppe wird mit 1 Prise Salz, etwas Pfeffer und Suppenwürze abgeschmeckt.

Die Kartoffelsuppe wird mit feingeschnittenem Schnittlauch überstreut angerichtet.

Raum für Aufzeichnungen
Kostenberechnungen usw

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

3 Pilzsuppe

½ Pfund gut geputzte kleine Pilze wird gewaschen und gut abgetropft. In 1 Eßlöffel Butter werden die Pilze mit 1 kleingeschnittenen Zwiebel fast weich gedämpft und mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt. Sauber durchgegossene Fleischbrühe oder Wasser dazu schütten.

Unter ½ Pfund Speisequark, mit etwas Milch verrührt, werden 2 in etwas Butter goldgelb geschwitzte Eßlöffel Mehl verquirlt. Dieser Quark wird in die Pilzsuppe gegeben und das Ganze nochmals nur heißwerden lassen. Die Suppe kann mit 1 Eigelb abgezogen und mit feiner Petersilie bestreut werden.

4 Kuddeln oder Kaldaunen als dicke Quarksuppe

¾ Pfund Kuddeln werden weichgekocht, aus der Brühe genommen und in kleine Streifen und Würfel geschnitten.

Eine in Ringe geschnittene Zwiebel wird in 70 Gramm Butter und 3 Eßlöffeln Mehl gebräunt und das Ganze mit etwas Kuddelnbrühe oder Wasser abgelöscht. Hierzu fügt man 1 gewürfelte Sellerieknolle, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 2 Gewürzkörner.

½ Pfund Speisequark, mit saurem Rahm oder Milch glatt verrührt, wird dieser Sauce zugegeben und das Ganze dann mit den Kuddeln in einem Suppentopf aufgekocht und mit etwas Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Essig abgeschmeckt. Mit kochendem Wasser und 1 zerdrückten Fleischbrühwürfel kann die Suppe weiter verdünnt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

5 Nierensuppe, säuerlich

Warme Suppen

2 fette Schweinsnierchen werden in kleine Scheiben geschnitten oder gewürfelt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit 1 feingeschnittenen Zwiebel unter Zusatz von 1 Eßlöffel Mehl mit dem Nierenfett oder mit Butter gut angebräunt. Mit 1—1½ Liter vorhandener oder aus Suppenwürze bereiteter Fleischbrühe löscht man ab.

½ Pfund Speisequark, mit Milch oder saurem Rahm verquirlt, wird der Suppe beigefügt. Mit 1 zerdrückten Fleischbrühwürfel und 1 Schuß Essig wird die Suppe abgeschmeckt. Die Zubereitung dieser Suppe muß schnell vor sich gehen, damit die Nierchen nicht hart werden.

6 Grießsuppe

Getreide-Suppen

1 feingeschnittene Zwiebel wird in ½ Eßlöffel Fett goldgelb gebräunt, 2—3 Eßlöffel Grieß werden leicht angeröstet. Mit heißem Wasser abschrecken und 1 Prise Salz und Pfeffer zufügen. ½ Pfund Gelbrübchen werden in Scheiben in die Suppe hineingeschnitten und das Ganze mit 1 Liter Wasser gargekocht.

½ Pfund Quark wird mit frischer Milch oder Rahm verquirlt und unter vorsichtigem Rühren in die Suppe gegeben und sofort vom Feuer genommen.

7 Grünkernsuppe

½ Pfund Grünkern werden in Wasser langsam weichgekocht.

½ Pfund Speisequark, mit ½ Liter Milch glattgerührt, gibt man dazu und kocht die Suppe sämig. Kleine Hammelfleischstückchen oder Fleischklößchen können als Einlage verwendet werden. Mit brauner Butter und einigen Tropfen Suppenwürze wird die Suppe abgeschmeckt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Getreidesuppen

8 Haferflockensuppe

5—6 Eßlöffel Haferflocken werden in der gleichen Menge kalten Wassers einige Stunden eingequollen.

¾ Pfund Speisequark wird mit ½ Liter Milch oder Rahm glattgerührt.

In 6 Eßlöffeln Wasser werden die Haferflocken weichgekocht. Der Quark wird zu den Haferflocken gegeben. 1½ zerstoßene Fleischbrühwürfel, 1 Prise Pfeffer, 5 Gramm Salz und 1 in 70 Gramm Butter hellgeröstete feingeschnittene Zwiebel werden zugefügt und die ganze Suppe nochmals aufgekocht. Fleischwurst oder Wienerle in der Suppe als Beilage langsam 10 Minuten ziehen lassen.

9 Brotsuppe

Eingeweichte ältere Brotscheiben werden gut ausgedrückt. 1 kleine geschnittene Zwiebel wird in 70 Gramm Butter geschwitzt und mit Fleischbrühe und dem ausgedrückten Brot zusammengegeben. Reste von Bratensauce können dabei verwendet werden. Mit 1 Idee Kümmel, etwas Salz und Pfeffer läßt man alles zusammen kurz aufkochen.

¼ Pfund Speisequark, mit einigen Eßlöffeln Rahm oder Milch und etwas Suppenwürze vermengt, wird unter die Brotsuppe gegeben und alles zusammen nur nochmals gut heißwerden lassen.

Süße Suppen

10 Vanillesuppe

In ½ Liter Milch gibt man 10 Gramm aufgelöstes Mondamin, 40 Gramm Zucker, 1 walnußgroßes Stück Butter, 1 Stück Zimtschale und läßt alles zusammen unter ständigem Rühren aufkochen.

Unter ½ Pfund Speisequark wird die durch ein Sieb gegebene Mondaminsuppe tüchtig geschlagen. Nach Belieben gibt man noch 1 verquirltes Eigelb dazu und zum Schluß den steifgeschlagenen Eierschnee.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

11 Blaubeerensuppe

¾ Pfund gut gewaschene und abgetropfte Blaubeeren werden zusammen mit ½ Pfund Speisequark durch ein Sieb getrieben. Diese Masse wird mit 50 Gramm Zucker und 1 Idee Zimt abgeschmeckt. Mit frischer Milch kann diese Suppe, zu welcher auch Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren oder Holunderbeeren verwendet werden können, verdünnt werden.

12 Reissuppe

½ Pfund Speisequark, ¼ Liter süßer Rahm, etwas gestoßener Zimt, 125 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Zitronensaft und 1 Prise Salz werden zusammen glatt verquirlt. Die Speise kann mit frischer Milch unter ständigem Rühren verdünnt werden. 2 Eßlöffel gewaschene Sultaninen und 30 Gramm weichgekochter körniger Reis werden der Suppe zugefügt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg