

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Fleischbrühen

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Fleischbrühen (Bouillon)

Um eine gute Fleischbrühe zu bekommen, setzt man das Fleisch mit kaltem Wasser zu; dagegen bleibt das Fleisch viel saftiger, wenn man es ins kochende Wasser gibt, weil sich dann die Poren rasch schließen, und somit der Saft nicht mehr nach außen dringen kann; Salz und Gewürz werden in beiden Fällen ins siedende Wasser getan.

Gewöhnliche Fleischbrühe

2 $\frac{1}{2}$ bis 3 Pfund Fleisch werden geklopft, dann mit den dazu gehörigen Knochen und 6 bis 7 Liter Wasser ans Feuer gesetzt und zum Kochen gebracht; nun kommt das nötige Salz und das zuvor gewaschene und mit einem Bindfaden zusammengebundene Gewürz dazu. Dabei werden verwendet: 2 gelbe Rüben, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Selleriewurzel oder ein Stengel Selleriekraut, Lauch, Petersilienwürzelchen, eine rohe Kartoffel, eine Tomate (Liebesapfel, auch Paradiesapfel genannt) und ein Stückchen Leber oder Milz. Dies wird 3 Stunden langsam gekocht, während der Fleischtopf mit einem Deckel zugedeckt bleibt. Nachdem die zur Suppe notwendige Brühe durch ein Sieb in den Suppentopf gegossen wurde, kann die zurückbleibende Fleischbrühe mit heißem Wasser aufgefüllt werden, wodurch dann noch mehr, allerdings geringere, Fleischbrühe gewonnen wird, die zu Gemüsen und Tunken verwendet werden kann.

Das Abschäumen der Brühe ist nicht ratsam, weil dadurch viel von der Kraft verloren geht.

Hühnerbrühe

Lege in eine Kasserolle 3 Pfund Rindfleisch, 2 Pfund Knochen und ein altes Huhn, gieße schwache Fleischbrühe oder Wasser daran und lasse es kochen. Fülle es dann mit Fleischbrühe auf und lasse es mit dem Wurzelwerk wie oben und einer halben Handvoll Salz noch 2 Stunden lang kochen, seihe es durch und verwende es zu Suppen.

Fasten-Bouillon

2 Pfund gewöhnliche Fische nimmt man in eine Kasserolle mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und Wurzelwerk, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten, gießt $2\frac{3}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter durrer Erbsen dazu und läßt es 2 Stunden langsam kochen, gießt die helle Brühe davon ab und verwendet sie zu Suppen.

Wurzelbrühe

Diese dient zur Bereitung von Kräutersuppen und Tunken. 2 Pfund Ochsenfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch, die Abfälle von Geflügel werden in einer

Kasserolle mit Zwiebeln und Butter gedämpft und mit einfacher Bouillon aufgefüllt, gut abgeschäumt und das Doppelte von den Kräutern der Fleischbrühe hineingetan. Die Farbe wird hellbraun, der Geruch stark nach Kräutern.

Braune Fleischbrühe

Man gibt in eine Kasserolle etwas Fett, dick geschnittene Zwiebel und gelbe Rüben, 3 Pfund Rindfleisch vom Schenkelstück und ebensoviel Knochen. Dann setzt man das Ganze auf ein starkes Feuer, läßt es unter öfterem Umwenden gut anziehen, bis die Zwiebel und das Fleisch gebräunt sind; zum Schluß wird es mit leichter Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt, mit den Suppenkräutern etwa 3 Stunden gekocht und beim Gebrauch durch ein Sieb geseiht.

Suppen

Allgemeine Bemerkungen

Zu der Suppe schöpft man immer die erste, aus dem Fleisch gewonnene Brühe ab und verwendet die nachgefüllte, geringere Fleischbrühe besser zu Gemüse usw., weil die Kraft und der Geschmack der Brühe bei den Suppen mehr hervortritt als bei den übrigen Speisen.

Wenn die Suppen mit einem Ei abgezogen werden, nimmt man gewöhnlich das ganze Ei; will man sie feiner machen, nimmt man nur das Gelbe. Damit das Ei nicht in der Suppe gerinne, wird es zuvor mit 3 Eßlöffeln kalten Wassers in der Suppenschüssel verrührt, dann rührt man die Suppe vorsichtig hinein.

Beim „Ablöschen“ des in Fett braun gerösteten Mehles nimmt man immer zuerst kaltes Wasser und rührt das Mehl mit diesem gut glatt. Zum „Auffüllen“ oder „Verdünnen“ dagegen wird heißes Wasser oder Fleischbrühe genommen, die man sorgfältig nach und nach daran gießt, dazwischen hinein das Mehl gut verrührend.

Hat eine mit Mehl, Grieß usw. gekochte Suppe Knöllchen (Klumpchen) bekommen, schlägt man sie mit dem Schneebesen, ehe sie zu fest werden, wieder glatt; genügt dies nicht, so muß die Suppe durchgetrieben werden.

Ist in den folgenden Rezepten von einem „Stückchen“ Butter oder Schmalz (Fett) die Rede, so hat man darunter ein Stück von der Größe einer großen Walnuß zu verstehen.

Von den Einlagen, Reis, Grieß und Sago, rechnet man je einen Eßlöffel voll auf eine Person.

Ein Stückchen Süßbutter in die angerichtete Suppe gerührt, verbessert sie wesentlich.