

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Suppen

urn:nbn:de:bsz:31-106191

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.

Fleischbrühsuppen

Reisuppe

Der Reis wird sauber verlesen und mit siedendem Wasser angebrüht, zugedeckt und etwas stehen gelassen; dann wird das Wasser von dem Reis abgeschüttet und der Reis noch einmal angebrüht und mit diesem zweiten Wasser über das Feuer gesetzt; ist er eingekocht, so wird er mit einem Stückchen Butter eine Zeitlang gedämpft, hierauf wieder mit Fleischbrühe übergossen, weich gekocht und mit Eigelb abgezogen.

Reisuppe mit Huhn

$\frac{1}{4}$ Pfund feiner Reis wird gut verlesen und gewaschen, mit siedendem Wasser angebrüht, dieses abgegossen und der Reis auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser nochmals gewaschen; dann nimm ein großes Stückchen frischer Butter und etwas Salz, $2\frac{1}{4}$ Liter Bouillon und lasse den Reis gut weich kochen. Währenddessen reinige ein junges Huhn, senge es ab, setze es zu dem Reis, bis es weich ist, löse die Haut davon ab, schneide es in Stückchen, lege es in die Suppenterrine und gieße den heißen Reis mit der Bouillon dazu.

Reisuppe mit Tomaten

Man kocht hierzu eine Reisuppe wie oben, doch ohne Butter. Inzwischen werden 2 große oder 3 kleine Tomaten auseinandergeschnitten, in einer kleinen Kasserolle mit 40 Gramm Butter gedämpft und mit etwas Fleischbrühe verkocht. Ehe man die Reisuppe anrichtet, werden die Tomaten durch einen Seiber (Sieb) in die Suppenschüssel getrieben, die Reisuppe daran geschüttet und beides gut durcheinander gerührt.

Reisuppe mit Kräutern

Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfund feinen, gereinigten und gewaschenen Reis mit Fleischbrühe weich, nimmt einige Selleriewurzeln, die besten Herzblätter vom Selleriekopf, junge Petersilienwurzeln und Lauchblätter, Blumenkohl, etwas Kopf- oder Endiviensalat, rein verlesen und in halbzollange Stücke geschnitten, wäscht alles dies rein und dünstet es mit einem Stück Butter in Fleischbrühe gar, tut es zu dem Reis und richtet ihn an. Man kann auch die Kräuter vorher etwas in Salzwasser abkochen.

Gerstenschleim-(Gräupchen-) Suppe

$\frac{1}{2}$ Pfund Gerste (Gräupchen) wird in lauem Wasser gewaschen und mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und einem Stückchen Butter an das Feuer gesetzt; man darf jedoch die Kasserolle nur halb zudecken, weil die Gerste während des Aufkochens leicht überläuft. Ist das Wasser eingekocht, rührt man nach und nach Fleischbrühe, aber nie zuviel auf einmal, daran und läßt

die Gerste im ganzen 3 Stunden kochen. Hat sie 2 Stunden gekocht, macht man ein Teigchen aus einem Kochlöffel voll Mehl und einer halben Tasse Milch und rührt es mit dem Gerstenschleim gut durch, worauf dieser wieder kochen muß. Dann treibt man ihn durch ein Sieb, daß die Kerne zurückbleiben. Läuft er nicht gut ab, dann ist er noch zu dick und muß mit Fleischbrühe verdünnt werden. Wenn er noch einmal aufgekocht hat, wird er mit Eigelb abgezogen und zu Tische gegeben.

Der Gerstenschleim darf nicht in unverzinnem Geschirr gekocht werden, weil er sonst blau wird.

Gerstenschleim mit jungen Gemüsen

Bereite einen Gerstenschleim. Koche die jungen Gemüse in Salzwasser ganz weich, schütte das Wasser ab, tue sie in die Suppenterrine; vor dem Servieren schütte den heißen Gerstenschleim darüber. Die geeignetsten Gemüse sind: Blumenkohl, gelbe Rüben, Bohnen, Erbsen. Diesen Schleim kann man auch mit Eigelb und etwas süßem Rahm abziehen.

Sagosuppe

Der Sago wird in kochende Fleischbrühe eingesät und eine starke halbe Stunde gekocht. Vor dem Anrichten wird er mit saurem Rahm und Eigelb abgezogen.

Hat man etwas Bratentunke übrig, so lasse man sie mit der Suppe aufkochen.

Tapioka-Julienne mit gebrühten Klößchen

Man schneide Selleriewurzel, gelbe Rüben, rohe Kartoffeln, Wirsing, Kohlraben in kleine, viereckige Stückchen, menge Brockelerbsen (Schoten) und 100 Gramm Sago darunter, dämpfe es in Butter, koche es mit Fleischbrühe weich und richte die Suppe über gebrühten Klößchen (Schwimmklößchen) an.

Grünfernsuppe

$\frac{1}{2}$ Pfund grüne Kerne werden tags zuvor gewaschen und über Nacht in so wenig Wasser gelegt, daß dieses kaum darüber steht; den andern Tag setzt man sie, ohne das Wasser davon wegzuschütten (das übrigens beinahe aufgesogen ist), mit diesem und etwas kalter Fleischbrühe aufs Feuer, läßt sie 3 Stunden unter öfterem Umrühren kochen, gießt ab und zu wieder Fleischbrühe nach, treibt sie durch ein Sieb, bringt sie nachher wieder ans Feuer, füllt sie mit Fleischbrühe auf und zieht sie mit Eigelb und saurem Rahm ab.

Eierkäse, in Würfel geschnitten, oder gekochtes, klein geschnittenes Brieschen (Kalbshirn), auch gebackene kleine Grießklößchen schmecken vorzüglich dazu.

Da diese Suppe zeitig zugefetzt werden muß, ist es gut, wenn man hierzu Fleischbrühe vom Tage vorher übrig hat.

Grünkernsuppe anderer Art

Gemahlene Grünkerner, sog. Grünkerngrüße, röstet man in 30 Gramm Butter kurze Zeit auf gelindem Feuer unter beständigem Umrühren, löscht sie dann mit kalter Fleischbrühe ab und kocht sie mit übrigen wie vorher erwähnte Grünkernsuppe; da jedoch die gemahlene Kerne rascher schleimen, so braucht diese Suppe nicht so lange zu kochen, wie die vorhergehende, und kann schon in 2 bis 2½ Stunden fertig gemacht werden.

Grünkernsuppen hängen sehr leicht.

Kerbelsuppe

Eine Handvoll Kerbel wird gut verlesen, rein gewaschen und fein gewiegt, dann nimm etwa 60 Gramm Butter in eine Kasserolle, röste 2 Kochlöffel voll Mehl schön gelb darinnen, dämpfe den Kerbel gut und fülle 2 Liter Fleischbrühe darauf, lasse es ½ Stunde kochen, rühre in die Schüssel 1 bis 2 Eigelb und etwas sauren Rahm und richte die Suppe mit geröstetem Brot an.

Kartoffelsuppe

Rohe Kartoffeln werden geschält, geschnitten, gewaschen und mit Wurzelwerk und Fleischbrühe gekocht, wenn sie weich sind, durch ein Haarsieb gestrichen, die nötige Butter zu einem Kochlöffel voll Mehl in eine Kasserolle getan und das Mehl darin abgeröstet, die durchgedrückten Kartoffeln dazu getan und mit der nötigen Fleischbrühe verdünnt; beim Servieren kann man sie mit Eigelb und saurem Rahm abziehen, oder nur mit in Butter gerösteten Weckwürfeln geben.

Linsensuppe

¼ Pfund Linsen werden verlesen, gewaschen, über Nacht in Wasser eingeweicht, am anderen Tag mit Wasser weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. In eine Kasserolle kommt ⅓ Pfund Butter, 2 Kochlöffel Mehl, welches schön gelb geröstet wird, dann muß man die Linsen mit Fleischbrühe auffüllen, ½ Stunde kochen und über, in Rädchen geschnittene, geräucherte Bratwürste nebst geröstetem Brot anrichten.

Suppe von grünen Erbsen mit Reis

Große Erbsen, etwa 1½ Liter, werden mit Wurzelwerk und Petersilie in Salzwasser weich gekocht und durch ein Sieb gedrückt, hierauf ein Stück Butter in eine Kasserolle genommen und in diesem 1 Kochlöffel voll Mehl gelb geröstet, die durchgetriebenen Erbsen dazu genommen, mit Fleischbrühe angerührt, ½ Stunde gekocht und über dem fertigen Reis angerichtet. (Der Reis wird gewaschen und in Salzwasser gekocht, so daß die Körner noch ganz sind.)

Suppe von durren Erbsen

¼ Pfund gute Erbsen werden verlesen, gewaschen und über Nacht in Wasser eingeweicht. Am nächsten Tag mit kaltem Wasser, einer halben

Selleriewurzel, Lauch und einer halben Zwiebel weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Dann röstet man einen Kochlöffel Mehl mit einem Stückchen Butter in einer Kasserolle schön gelb, tut die Erbsen dazu und kocht sie mit kräftiger Fleischbrühe, zerschneidet gekochte Schweinsohren oder geräucherte Bratwürste in Stücke, gibt sie in die Suppenschüssel mit geröstetem Brot und richtet die Erbsensuppe darüber an.

Gemüsesuppe (Julienne, Sommersuppe)

4 gelbe Rüben, eine Selleriewurzel, Lauch, Karviol (Blumenkohl), ein Wirsingköpfchen, Kopfkohlräbchen, Bohnen, eine Zwiebel und etwas Sauerampfer werden, alle in gleichen Portionen, fein wie Nudeln eingeschnitten, eine Handvoll Brockelerbsen (Schoten) darunter gemengt, gewaschen und in einer Kasserolle in $\frac{1}{8}$ Pfund Butter gedämpft. Hierauf gießt man Fleischbrühe daran, füllt die Suppe nach und nach auf und richtet sie, wenn sie weich gekocht ist, über geröstete Weckwürfelchen, Butter-schnitten oder Klößchen an.

Einfache Wurzelsuppe

2 gelbe Rüben, eine Selleriewurzel, Petersilie und eine halbe Zwiebel werden fein gewiegt; hierauf röstet man 1 Eßlöffel Mehl in Butter gelb, dämpft das Gewiegte darin, löscht es mit Fleischbrühe ab, rührt glatt und gießt mit Fleischbrühe nach. Nun läßt man die Suppe gut auskochen, zieht sie mit Eigelb und saurem Rahm ab und mischt geröstete Weckwürfelchen oder gebackene Klößchen darunter.

Weißer Bohnensuppe

$\frac{1}{4}$ Pfund durre weiße Bohnen werden über Nacht in Wasser gelegt, hierauf mit kaltem Wasser und Fleischbrühe weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Dann röstet man 1 Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter, tut die Bohnen dazu und kocht sie mit Fleischbrühe noch etwa $\frac{1}{2}$ Stunde. Beim Anrichten der Suppe werden fertige, enthäutete und in Rädchen geschnittene Saitenwürstchen hineingegeben.

Karviolsuppe

In 100 Gramm Butter werden 2 Kochlöffel Mehl gedünstet, mit Fleischbrühe abgelöscht und verdünnt. In dieser Tunke kocht man nun kleine Röschen vom Blumenkohl (Karviol), füllt sie auf, zieht die Suppe mit Eigelb und ein paar Tropfen Zitronensaft ab und gießt sie über gebackene Klößchen oder geröstete Weckwürfelchen.

Selleriesuppe einfacher Art

Einige Selleriewurzeln werden in kleine Stückchen geschnitten, in Fleischbrühe weich gekocht, dann durchgetrieben; nun reibt man etwas Muskatnuß hinein, läßt das Durchgetriebene noch ein wenig kochen, zieht

es mit Eigelb ab und richtet über gebähte Weckstücken oder Suppenknöpfchen an.

Sauerampfersuppe

Die Sauerampferblätter werden fein geschnitten und in Butter abgeschwigt, dann gibt man etwas Weismehl daran und füllt mit Bouillon auf, läßt es miteinander aufkochen und richtet die Suppe mit Semmelklößen oder gebähten Brotschnitten an.

Krebssuppe

Nimm 25 Stück Suppenkrebse, wasche sie und koche sie in Salzwasser, bis sie schön rot sind, gieße das Wasser ab, lasse die Krebse verkühlen, brich die Schwänze ab und befreie sie von den Schalen, mache die Körper auseinander und nimm das Unreine sorgfältig heraus. Die geschälten Schwänze stellt man zurück, die Schalen aber werden mit dem Übrigen und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter fein zerstoßen, hierauf mit einem weiteren Stück Butter in eine Kasserolle getan und kurze Zeit mit etwas Wurzelwerk geröstet. Hierauf streut man 2 Kochlöffel Mehl darüber und füllt mit Fleischbrühe auf, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, nimmt die rote Fettdecke, sog. Krebsbutter, oben weg und stellt sie auf die Seite; wenn die Suppe noch $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht hat, seihst man sie durch ein Sieb, legt beliebige Klößchen hinein, zieht sie mit saurem Rahm und Eigelb ab und gibt die Schwänze und Krebsbutter dazu.

Hirnsuppe

Lege 2 Kalbshirne oder 1 Ochsenhirn in lauwarmes Wasser, häute es, nimm es in einen Schaumlöffel und lasse es mit diesem in kochender Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser kurze Zeit (etwa 5 Minuten) sieden; wiege es hierauf (jedoch nicht zu fein), lege dann in eine Kasserolle ein Stück Butter, dämpfe darin gewiegte Petersilie und klein geschnittene Zwiebel, gib 2 Kochlöffel Mehl dazu, lasse es mitschwitzen, tue das Hirn dazu, rühre es mit kochender Bouillon glatt, lasse es ein wenig kochen, ziehe es mit Eigelb ab, richte es über geröstetem Brot an oder lege beliebige Klößchen, wie Grießklößchen usw., ein.

Brieslesuppe

Ein Kalbsbrieschen wird gehäutet, gewässert und gekocht, dann kühlt man es im kalten Wasser ab, trennt das Briesle von der Gurgel und verwiegt es ziemlich grob. Hierauf dämpft man gewiegte Zwiebel, Petersilie und 2 Kochlöffel Mehl in Butter, ebenso das gewiegte Briesle, macht die Suppe wie die Hirnsuppe fertig und gibt gebackene oder gesottene Grießklößchen oder gebackene Schwimmklößchen dazu.

Gebackene Erbsen (Schwimmklößchen)

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit $\frac{1}{8}$ Pfund Butter in eine Kasserolle, läßt es sieden und rührt schnell $\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl hinein, arbeitet den Teig, bis er sich von der Pfanne schält, läßt ihn verkühlen und rührt 3 Ei-

gelb und 3 ganze Eier mit Salz hinein. Hierauf wird Schmalz heiß gemacht, in das man den Teig durch einen großlöcherigen Schaumlöffel laufen läßt, bäckt den Teig schön gelb, nimmt ihn mit dem Schaumlöffel heraus und richtet ihn dann mit kochender Bouillon an.

Man kann auch den Teig mittelst einer Klößchenspritze einlaufen lassen und kleine Klößchen abschneiden; sie lassen sich als Einlage in verschiedenen Suppen verwenden: wie Wurzel-, Frühlings-, Hirn- und Brieschensuppe usw.

Wedschnittensuppe

Man schneidet 3 Wecken (Semmeln) zu dünnen Schnitten und röstet sie auf beiden Seiten. Dann läßt man sie einen Augenblick in der Fleischbrühe aufkochen, zieht sie mit 1 oder 2 ganzen Eiern ab und streut nach dem Anrichten Schnittlauch darauf.

Riebelesuppe

Von 3 Eiern und Mehl macht man einen recht festen Nudelteig, reibt ihn auf dem Reibeisen zu kleinen Riebeln, läßt sie auf dem Brett ein wenig abtrocknen, rührt sie in die kochende Fleischbrühe ein und richtet sie gleich an.

Grießsuppe

Man läßt das Grießmehl unter beständigem Rühren in siedende Fleischbrühe einlaufen und kochen; bei dem Anrichten zieht man die Suppe mit Ei ab.

Sehr unrichtig ist es, die Suppe, wie es meist geschieht, erst kurz vor dem Essen zu machen, da sie viel schmackhafter wird, wenn der Grieß etwa $\frac{3}{4}$ Stunden auskocht.

Zwiebelsuppe

6 bis 8 große Zwiebeln schäle und schneide in ganz feine Scheiben, dämpfe sie in Butter weich, röste 2 Kochlöffel Mehl darin, fülle mit Fleischbrühe auf und treibe die Suppe durch ein Sieb. Sie wird mit Eigelb und etwas süßem Rahm abgezogen und über gerösteten Weckwürfeln angerichtet.

Einlaufsuppe

Rühre 3 Kochlöffel voll Mehl mit ein wenig Milch und 3 Eiern an, daß es einen laufenden Teig gibt, träufle ihn mit dem Rührlöffel in kochende Fleischbrühe und lasse die Suppe etwa 5 Minuten kochen.

Makkaronisuppe

$\frac{1}{4}$ Pfund Makkaroni wird in Salzwasser abgekocht, auf ein Sieb geschüttet, in kleine Stückchen geschnitten und in einer kräftigen Bouillon angerichtet. Geriebenen Parmesankäse gibt man getrennt dazu.

Zerfahrene Suppe

3 altgebackene Milchbrote werden auf dem Reibeisen gerieben und in einer Schüssel mit 3 ganzen Eiern vermengt; dann fügt man 2 Liter gute

ge-
ifen
aus

ifen
nen
en-

stet
sch-
ach

ibt
nig
an.

sch-
pe

or
oa

en,
sch-
nd
n-

n,
in

e-
on

in
te

Gebrüder Glockner

Haus- und Küchengeräte

Freiburg i. Br.

Kaiserstraße 105

empfehlen sich zur Lieferung von

Kücheneinrichtungen

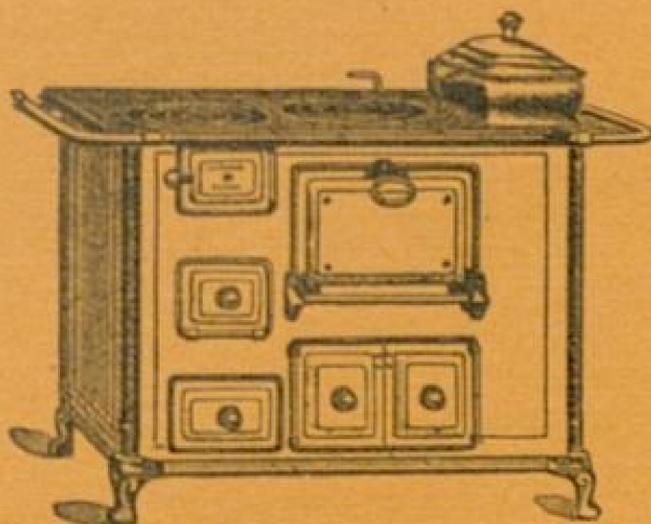
Küchenmöbel

Eisschränke / Spültische

Besenschränke

Kochgeschirre

in Eisen, Stahl, Emaille, Nickel, Kupfer
und Aluminium



Bürsten / Putzmittel / Waagen / Leitern / Holzstoffartikel
Eismaschinen / Fleischhacker / Kaffeemühlen / Messer-
putzmaschinen / Bestecke in Stahl, Alpakka, versilbert

Alles in gediegener Ausführung zu mäßigen Preisen
Auf Wunsch Ratenzahlung nach Vereinbarung



Jede Braut

will an ihrem Ehrentage schön sein.

Eine gut ausgeführte

Frisur

elegante Raffung des Schleiers,

erhöht den Liebreiz eines jeden Gesichtes.

Bei mir finden Sie aufmerksamste Bedienung.

F. J. Sitterle, Freiburg

Kaiserstraße Nr. 157 | Telephon Nr. 1935

DAUERWELLEN, MANICURE

Bouillon, die etwas abgekühlt ist, dazu, setzt alles auf starkes Feuer, rührt es, bis es kocht, und gibt die Suppe zu Tische.

Kalbslebersuppe

Nimm eine Kalbsleber, schneide sie in Scheiben, bestreue sie mit Mehl und backe sie bräunlich, lasse sie gut abtropfen und hacke sie recht fein. Hierauf gib sie in eine Kasserolle mit 3 in Scheiben geschnittenen Milchbrotten und lasse sie 1 Stunde mit 4 Litern Bouillon kochen, nimm das Fett rein ab und gieße die Suppe durch ein Haartuch oder Sieb, salze sie gehörig und richte sie mit in Butter gerösteten Würfeln an.

Einfache Milchbrottsuppe

4 altgebackene Milchbrote werden in Würfel geschnitten, mit 4 gequirkten Eiern untereinander gemengt, 1 Stunde stehen gelassen, in 40 Gramm Butter geröstet, mit Fleischbrühe abgelöscht, aufgefüllt und mit Rahm abgezogen.

Tomatensuppe

In 60 Gramm Butter läßt man feingeschnittene Zwiebel und Petersilie dämpfen, gibt 8 bis 10 halbierte Tomaten hinein und dämpft sie etwa $\frac{1}{4}$ Stunde; dann füllt man die zur Suppe nötige Fleischbrühe auf und läßt die Suppe auskochen. Nun wird sie durch ein Sieb getrieben, mit Grießklößchen oder weich gekochtem Reis angerichtet und mit Eigelb und saurem Rahm abgezogen.

Weißer Kalbfleischsuppe

Man zerschneidet 1 Pfund Kalbfleisch in Scheiben, dämpft es ein wenig mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, gelben Rüben, Zwiebeln, Sellerie, einem Kaffeelöffel Mehl, gießt Fleischbrühe daran, füllt die zur Suppe notwendige Fleischbrühe auf und verkocht alles mit 4 in Scheiben geschnittenen Milchbrotten. Ist alles gehörig weich, wird die Suppe durch einen Seiber getrieben, mit Eigelb abgezogen und über gerösteten Weckwürfeln angerichtet.

Man kann auch beliebige Klößchen zu dieser Suppe geben.

Haferkleim

Zu dieser sehr nahrhaften Suppe nimmt man schwach $\frac{1}{2}$ Pfund gute Hafergrütze, röstet diese kurze Zeit in wenig Fett und kocht sie in Fleischbrühe unter oftmaligem Umrühren etwa $2\frac{1}{2}$ Stunden lang, dann treibt man sie durch ein Sieb, läßt sie noch einmal auskochen und zieht sie mit Rahm und Eigelb ab.

Eier-Gerstensuppe

5 Eier werden mit kaltem Wasser und so viel kalter Fleischbrühe, als zur Suppe nötig ist, verrührt. In etwa 100 Gramm Butter röstet man 4 Kochlöffel Mehl lichtgelb, gießt die Eierbrühe hinein, kocht sie unter beständigem Rühren und richtet sie an.

Flädlesuppe

$\frac{3}{4}$ Pfund Mehl wird mit etwas Milch angerührt, 3 bis 4 Eier daran geschlagen, mit Milch (im ganzen etwa schwach $\frac{5}{4}$ Liter) verdünnt und gesalzen; der Teig muß dünner sein als ein Pfannkuchenteig. Hierauf macht man in der sog. Flädlespfanne Schmalz heiß und gießt es in ein Schüsselchen, steckt eine halbe Zwiebel oder Speckschwarte an eine Gabel, taucht sie in das Schmalz und bestreicht die zuvor recht heiß gemachte Pfanne. Nun läßt man mit dem Schöpflöffel etwas Teig darin herumlaufen, hält die Pfanne schräg über die Teigschüssel, damit der Teig, der nicht hängen bleibt, wieder in diese zurückläuft und die Flädchen recht dünn werden, dann backt man sie auf beiden Seiten schön gelb. Die fertigen Flädchen legt man auf ein hölzernes Brett, rollt sie zusammen, schneidet fingerbreite Streifen davon und brüht sie kurz vor dem Essen mit siedender Fleischbrühe an.

Geschnittener Schnittlauch oder ganz fein gewiegte Zwiebel unter den Teig gemengt, machen die Flädchen recht schmackhaft.

Rahmsuppe

2 bis 3 Wecken (Semmel) schneidet man in Schnitten und röstet sie im Ofen; dann wird Fleischbrühe siedend gemacht. Man legt die Weckschnitten hinein und läßt sie bis zum Aufkochen kommen. Nun zieht man sie vom Feuer weg und rührt 6 Eßlöffel sauren Rahm hinein.

Kastanienuppe

In 1 Pfund Kastanien werden kleine Einschnitte gemacht, worauf sie so lange gekocht werden, bis sich die Schale ablöst und die Kastanien zerdrückt werden können; dann reinigt man sie von allem Häutigen, dämpft sie in Butter, etwas Zwiebel, Salz, Zucker und einem Löffel Fleischbrühe, treibt sie durch ein Sieb, nachdem die Zwiebel vorher herausgenommen wurde, füllt mit Fleischbrühe auf, läßt die Suppe noch einmal aufkochen und richtet sie mit geröstetem Brot, Reis oder kleingeschnittenen Brieslen an.

Feldhühnersuppe

2 alte Feldhühner werden gereinigt und mit Butter, etwas rohem Schinken, Wurzelwerk und Gewürz, nebst 1 Löffel voll Jus langsam gedünstet. Sind sie weich, so nimmt man sie heraus, streut 3 Kochlöffel voll Mehl in die zurückgebliebene Tunke, läßt das Ganze mit 2 Liter Fleischbrühe aufkochen und treibt es durch ein Sieb. Schneide die Brüste von den Feldhühnern heraus, gib die Tunke mit dem übrigen zerhackten Gerippe wieder ans Feuer, lasse es gut aufkochen, seihe es noch einmal durch und stelle es dann bis zum Gebrauch zur Wärme, ohne es jedoch kochen zu lassen, oder lasse es mit ein paar Eßlöffeln Madeira nur einmal aufkochen. Die Brüste werden in kleine Stückchen geschnitten, mit geröstetem Brot in die Suppenschüssel gelegt und die Suppe darüber angerichtet.

Suppe von Wildbretresten

Diese Suppe kann von übriggebliebenen Hasen- oder Rehbraten, ebenso von Feldhühner-, Fasanen-, Schnepfenresten gemacht werden und wird so zubereitet:

Das Fleisch wird sorgfältig von den Knochen losgemacht, in kleine Stücke geschnitten und gleich in die Suppenschüssel gelegt, während die Knochen ganz fein zerhackt werden. Dann nehme man etwa 80 Gramm Butter in eine Kachel, röste darin 3 bis 4 Kochlöffel Mehl braun mit Zwiebel und Rädchen von gelben Rüben, dünste zuletzt die zerhackten Knochen darin, lösche mit kalter Fleischbrühe oder Wasser ab, fülle dies mit heißer Fleischbrühe auf, gebe eine Zitronenscheibe, Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner hinein, seihe die Suppe durch ein Sieb, koche sie mit ein paar Eßlöffeln Madeira noch einmal auf und gebe sie mit Mutschelklößchen zu Tische.

Hat man außer den Bratenresten auch Tunke übrig, kann diese ebenfalls zur Suppe verwendet werden.

Ochsenschweifsuppe

Der gebrühte Ochsenschweif wird in Stücke gehackt und mit Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, einigen Pfefferkörnern und etwas Salz in eine Kasserolle, in der man zuvor ein Stückchen Butter heiß werden ließ, gegeben. Man läßt alles nun 5 Minuten lang schwitzen, gießt Fleischbrühe oder Wasser daran, kocht das Fleisch darin weich, seiht die Brühe durch und schneidet das Fleisch, nachdem es erkaltet ist, in Stückchen, wenn man will, auch eingemachte Trüffeln und Champignons. Dann röstet man Mehl und Butter bräunlich, löscht es mit der Brühe ab, kocht dies gut aus, gibt Madeira und Cayennepfeffer, das geschnittene Fleisch und die Pilze hinein und richtet die Suppe über feine Klößchen oder Eierkäse an.

Wassersuppen

Gebrannte Mehlsuppe

Man macht etwa 80 bis 100 Gramm Schmalz heiß, röstet darin 100 bis 125 Gramm Mehl braun, löscht es mit kaltem Wasser ab, gießt nach und nach heißes Wasser nach und läßt die Suppe mit Salz und etwas Pfeffer kochen. Ein Wecken wird in Würfel geschnitten und in der Suppe einmal aufgekocht.

Wenn man will, kann man die Suppe mit 1 oder 2 Eiern abziehen, die zuvor mit Wasser tüchtig gequirrt wurden.

Geröstete Grießsuppe

Man röstet das Grießmehl in 60 Gramm Schmalz stark gelb, löscht mit kaltem Wasser ab, füllt mit warmem Wasser auf und läßt die Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; dann wird sie mit Salz und Muskatnuß gewürzt und mit Schnittlauch angerichtet.

Verkochte Wecksuppe

Feingeschnittene Zwiebeln dämpft man in Butter weich, gibt 2 in Scheiben geschnittene Wecken, Salz und das zur Suppe nötige Wasser dazu, verkocht dies zu einem dicken Brei, den man tüchtig verrührt oder durch einen Seiber drückt, verdünnt und noch eine Zeitlang kochen läßt. Vor dem Anrichten kocht man die Suppe mit saurem Rahm auf und zieht sie mit Eigelb ab.

Hafermehlsuppe

100 Gramm Hafermehl werden in Schmalz geröstet, mit kaltem Wasser abgelöscht, verdünnt und mit Salz und Pfeffer gewürzt; dann läßt man die Suppe 1 Stunde langsam kochen und richtet sie über gerösteten Weckwürfeln an.

Zwiebelsuppe

60 Gramm Butter werden mit 3 Löffeln Mehl zuerst gelb und dann mit 2 feingeschnittenen, großen Zwiebeln vollends braun geröstet. Nun wird mit Wasser abgelöscht, aufgefüllt und die Suppe mit Salz gewürzt; wenn sie $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat, wird sie durchgetrieben, über gerösteten Weckschnitten angerichtet und mit 1 Ei abgezogen.

Brotsuppe

Grob eingeschnittenes Brot wird in gesalzenem Wasser weich gekocht und durch einen Seiber (Sieb) getrieben; nachdem sie noch einmal gekocht hat, wird sie angerichtet und mit Butter geschmälzt.

Hafergrühesuppe

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Hafergrühe, röste sie in halb Butter, halb Schmalz hellbraun, lösche sie ab, rühre glatt und fülle mit Wasser auf; hierauf lasse die Suppe 1 Stunde lang kochen, salze sie, rühre ein Teigchen aus 1 Eßlöffel Mehl und etwas Milch hinein, lasse sie noch ein wenig kochen und ziehe sie mit Eigelb ab.

Wurzelsuppe

2 Zwiebeln, einige rohe Kartoffeln, 1 Selleriewurzel, Lauch, Petersilie werden gepuht, gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten; hernach werden sie mit einem Stückchen Butter, Salz und Wasser zu einem Brei verkocht, durch ein Sieb getrieben, mit kochendem Wasser aufgefüllt, noch kurze Zeit gekocht, mit Ei abgezogen und über gerösteten Weckwürfeln angerichtet.

Allbanrische Suppe

Koche Erbsen, Gerste, Reis zu gleichen Teilen (etwa je 60 Gramm) mit Selleriewurzeln und -blättern, sowie zwei rohen Kartoffeln in Wasser weich, gib ein Stückchen Butter hinein, salze es und treibe die Suppe durch. Man zieht sie mit Ei ab.

Hascheesuppe

Übriges gesottenes oder gebratenes Fleisch wird fein gewiegt, ebenso Zwiebeln und Petersilie, und alles zusammen mit einem schwachen Eßlöffel voll Mehl in 30 Gramm Fett gedämpft, mit Wasser abgelöscht, verdünnt und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Fastensuppen**Fastenwurzelbrühe**

Röste in einem Stück frischer Butter 4 gelbe Rüben, 6 Zwiebeln, 3 Stück Lauch, 2 Sellerieköpfe, gereinigt und zerschnitten, hellgelb; hierauf gib 2 Hände voll durrer Erbsen nebst einem Bündel Petersilie, Kerbel und Sauerampfer dazu, fülle es mit Wasser auf und lasse es einige Stunden bei immerwährendem Abschäumen aufkochen. Hierauf gießt man die klare Brühe durch eine Serviette bis zum weiteren Gebrauch.

Diese Brühe dient zu Fastensuppen und Tunken.

Geröstete Semmelsuppe

Röste geriebenes Semmelbrot hellgelb in Butter, gieße so viel Wurzelbrühe daran, als erforderlich ist, und lasse alles aufkochen. Richte hierauf mit Eigelb und gerösteten Zwiebeln an.

Milchsuppe

Man gießt kochende Milch über feingeschnittene Milchbrottscheiben, läßt die Suppe zugedeckt stehen und würzt sie, wenn man will, mit Pfeffer.

Milchsuppe mit Sago

Den gereinigten, in Milch gekochten Sago schütte man in die Milchsuppe. Auf die gleiche Art kocht man auch die Suppen mit Reis, Grieß, Makkaroni und Nudeln.

Sagosuppe mit rotem Wein

Wasche $\frac{1}{2}$ Pfund Sago sauber und koche ihn mit vielem Wasser, gieße ihn auf einen Sieb, nimm ihn in eine Kasserolle nebst $2\frac{1}{2}$ Liter guten, roten Weins, tu ein Stückchen ganzen Zimt und Zucker, bis es süß genug ist, dazu, lasse 1 Stunde kochen und richte die Suppe an.

Schokoladen Suppe

1 Liter Milch wird mit 70 Gramm Schokolade gekocht und Zucker hinzugegeben, bis sie süß genug ist. Ziehe sie mit 4 Eigelb ab und richte sie über runde, mit Zucker glasierte Brotschnitten an.

Wein Suppe von weißem Wein

Man nimmt 60 Gramm Butter in eine Kasserolle, röstet 2 Kochlöffel Mehl hellgelb, löscht mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser ab, füllt Wein nach, tut Zucker hinein, bis es süß genug ist, und etwas ganzen Zimt; hat dies recht gekocht, so rührt man 2 Eigelb daran, gibt beim Anrichten noch etwas Zitronensaft hinein und reicht die Suppe mit gerösteten Weckwürfeln.

Wein Suppe von rotem Wein

wird wie die vorhergehende gemacht, nur daß statt des weißen roter Wein genommen wird.

Bier Suppe

Röste 2 Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb, gieße 3 Liter Weißbier dazu und lasse es unter beständigem Rühren bis zum Kochen kommen, gib ein Stückchen Zimt und die Schale einer Zitrone nebst Zucker dazu, ziehe es mit 6 Eigelb ab und richte es über geröstetem Brot an.

Suppeneinlagen**Allgemeine Bemerkungen**

Bei allen Klößen und Knödeln legt man, wenn der Teig dazu fertig ist, ein Probeknödelchen in kochendes Wasser oder Fleischbrühe, damit man weiß, ob die Teigmasse weder zu fest noch zu locker ist; fallen sie auseinander, so ist der Teig zu dünn, und in diesem Falle wird mit Mehl nachgeholfen; ist der Knödel zu fest, wird noch etwas Milch, Ei oder zerlassene Butter dazu genommen.

Werden Klöße aus abgeriebenen Wecken (Semmeln) hergestellt, so dörft man das davon abfallende Weckenmehl auf einem Blech oder Papier im Bratofen, wenn das Feuer schon abgegangen, aber der Herd noch warm ist, stößt es hernach in einem Mörser, siebt es durch einen Schaumlöffel und verwendet es zum Panieren von Koteletts usw.

Alle Klöße oder Knödel dürfen nur in stark kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe eingelegt werden. Sie müssen während des Kochens zugedeckt und gleich, wenn sie fertig sind, auf den Tisch gebracht werden.

Eingeweichte Wecken oder Milchbrote müssen, wenn sie gut durchgeweicht sind, mit den Händen so fest als möglich ausgedrückt werden.

Geröstete Brot- oder Weckwürfelchen

Brot oder Wecken, auch Milchbrote, werden in Würfel geschnitten und in heißer Butter gelb geröstet.

Eierkäse

6 Eier werden tüchtig gequirlt, dann mit 8 Eßlöffeln kalter Fleischbrühe verrührt und in eine mit Butter bestrichene Blechform oder Porzellan- schüssel gegossen; dann stelle man sie gut zugedeckt in so viel kochendes Wasser, daß es bis zur Hälfte der Form geht, decke den Wassertopf ebenfalls zu und lasse es wie einen Pudding sieden, bis die Masse fest ist (was man durch Hineinstupfen mit einer Stricknadel erproben kann; ist der Eierkäse fertig, so bleibt die Nadel rein, im anderen Falle wird von der Eiermasse daran hängen bleiben). Hierauf wird der Eierkäse in schräge Würfel geschnitten und in die Suppe gegeben.

Grießklößchen

$\frac{1}{4}$ Liter Milch wird mit 30 Gramm Butter siedend gemacht, gesalzen, und schwach $\frac{1}{4}$ Liter Gries darin bis zu einem gebrühten Teig (siehe gebrühter Teig) gekocht, bis er recht dick ist und sich von der Pfanne loschält, dann wird zuerst ein Ei daran gerührt, und wenn der Teig erkaltet ist, werden noch weitere 3 Eier, nach Geschmack auch etwas Schnittlauch, hineingerührt und hiervon mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe eingelegt; sie müssen etwa 10 Minuten kochen.

Gebrühte oder Schwimmklöße, gebacken

Von $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 30 Gramm Butter, etwas Salz und schwach $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl macht man einen gebrühten Teig (siehe gebrühter Teig), rührt zuerst 1 Ei und, nachdem der Teig erkaltet ist, noch 3 Eier dazu und legt mit einer Klößchenspritze oder einem Kaffeelöffel kleine Klößchen ins schwimmende Schmalz ein.

Gebrühte oder Schwimmklöße, gesotten

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter siedend gemacht, gesalzen, 1 Pfund Mehl darein gerührt und so lange gekocht, bis der Teig sich von der Pfanne loschält; hierauf rührt man Eier daran, bis der Teig wie ein dicker Spazenteig ist, legt Klöße in siedende Fleischbrühe oder Wasser ein und schmälzt sie mit Butter oder Rindschmalz.

Markklößchen

100 Gramm Ochsenmark zerdrückt man und rührt es in einer Schüssel schaumig mit einem Stück Butter in der Größe einer Nuß. Dann nimm 2 Eigelb und 2 ganze Eier, 4 von der Rinde befreite Milchbrote, weiche sie in Wasser ein, drücke sie fest aus, tue dann noch etwas Mutschelmehl und die Hälfte anderes Mehl, etwas Schnittlauch und Salz dazu, rühre es gut, lasse hierauf den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen, forme kleine Klößchen und koche sie in Fleischbrühe.