

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Fischer, F. L.**

**Stuttgart, [ca. 1930]**

Wassersuppen

**urn:nbn:de:bsz:31-106191**

### 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 schweizen, 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 gequirlt 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.