

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Fastensuppen

urn:nbn:de:bsz:31-106191

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 dörirt 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.