

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Suppeneinlagen

urn:nbn:de:bsz:31-106191

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.

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 losschält, 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 losschält; 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.