Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Speise-Quark auf 122 Arten kostbar gemacht

Malcherek, Friedel

Freiburg i. Br., 1933

Getreide Suppen

urn:nbn:de:bsz:31-106180

Visual Library

5 Nierensuppe, säuerlich

Warme Suppen

2 fette Schweinsnierchen werden in kleine Scheiben geschnitten oder gewürfelt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit 1 feingeschnittenen Zwiebel unter Zusatz von 1 Eßlöffel Mehl mit dem Nierenfett oder mit Butter gut angebräunt. Mit 1—1½ Liter vorhandener oder aus Suppenwürze bereiteter Fleischbrühe löscht man ab.

½ Pfund Speisequark, mit Milch oder saurem Rahm verquirlt, wird der Suppe beigefügt. Mit 1 zerdrückten Fleischbrühwürfel und 1 Schuß Essig wird die Suppe abgeschmeckt. Die Zubereitung dieser Suppe muß schnell vor sich gehen, damit die Nierchen nicht hart werden.

6 Grießsuppe

Getreide-Suppen

1 feingeschnittene Zwiebel wird in ½ Eßlöffel Fett goldgelb gebräunt, 2—3 Eßlöffel Grieß werden leicht angeröstet. Mit heißem Wasser abschrecken und 1 Prise Salz und Pfeffer zufügen. ½ Pfund Gelbrübchen werden in Scheiben in die Suppe hineingeschnitten und das Ganze mit 1 Liter Wasser gargekocht.

½ Pfund Quark wird mit frischer Milch oder Rahm verquirlt und unter vorsichtigem Rühren in die Suppe gegeben und sofort vom Feuer genommen.

7 Grünkernsuppe

½ Pfund Grünkern werden in Wasser langsam weichgekocht.

½ Pfund Speisequark, mit ½ Liter Milch glattgerührt, gibt man dazu und kocht die Suppe sämig. Kleine Hammelfleischstückchen oder Fleischklößchen können als Einlage verwendet werden. Mit brauner Butter und einigen Tropfen Suppenwürze wird die Suppe abgeschmeckt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Getreidesuppen

8 Haferflockensuppe

5—6 Eßlöffel Haferflocken werden in der gleichen Menge kalten Wassers einige Stunden eingequollen.

¾ Pfund Speisequark wird mit ½ Liter Milch oder Rahm glattgerührt.

In 6 Eßlöffeln Wasser werden die Haferflocken weichgekocht. Der Quark wird zu den Haferflocken gegeben. 1½ zerstoßene Fleischbrühwürfel, 1 Prise Pfeffer, 5 Gramm Salz und 1 in 70 Gramm Butter hellgeröstete feingeschnittene Zwiebel werden zugefügt und die ganze Suppe nochmals aufgekocht. Fleischwurst oder Wienerle in der Suppe als Beilage langsam 10 Minuten ziehen lassen.

9 Brotsuppe

Eingeweichte ältere Brotscheiben werden gut ausgedrückt. 1 kleine geschnittene Zwiebel wird in 70 Gramm Butter geschwitzt und mit Fleischbrühe und dem ausgedrückten Brot zusammengegeben. Reste von Bratensauce können dabei verwendet werden. Mit 1 Idee Kümmel, etwas Salz und Pfeffer läßt man alles zusammen kurz aufkochen.

¼ Pfund Speisequark, mit einigen Eßlöffeln Rahm oder Milch und etwas Suppenwürze vermengt, wird unter die Brotsuppe gegeben und alles zusammen nur nochmals gut heißwerden lassen.

Süße Suppen

10 Vanillesuppe

In ½ Liter Milch gibt man 10 Gramm aufgelöstes Mondamin, 40 Gramm Zucker, 1 walnußgroßes Stück Butter, 1 Stück Zimtschale und läßt alles zusammen unter ständigem Rühren aufkochen.

Unter ½ Pfund Speisequark wird die durch ein Sieb gegebene Mondaminsuppe tüchtig geschlagen. Nach Belieben gibt man noch 1 verquirltes Eigelb dazu und zum Schluß den steifgeschlagenen Eierschnee.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg