Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Speise-Quark auf 122 Arten kostbar gemacht

Malcherek, Friedel

Freiburg i. Br., 1933

Süße Suppen

urn:nbn:de:bsz:31-106180

Visual Library

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