

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

II. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern

urn:nbn:de:bsz:31-106702

Auch kann man das Gemüse weglassen, das Wurzelwerk zugleich mit den Knochen kochen und nachher in die Suppe legen, in welcher nach Gefallen Griesmehl-Klößchen gekocht werden können.

30. Englische Kaninchen-Suppe.

Das Fleisch wird recht klein geschnitten, in Butter gelblich braun gebraten, Fleischbrühe oder Wasser hinzu gegossen und einige kleingeschnittene gelbe Rüben (Möhren), Zwiebeln, Lorbeerblätter und Gewürznelken dazu getan. Nachdem es gar geworden, gießt man die Brühe durch ein Sieb, bringt sie wieder aufs Feuer und läßt Sago darin weich kochen.

Auch kann man etwas rohes Fleisch zurückbehalten und solches, fein gehackt, mit Weißbrot, Butter, Ei und Gewürz gemischt, wie Rindfleischklößchen in der Suppe kochen.

31. Feldhühner-Suppe.

Wird wie Hasensuppe bereitet; man kann statt Klöße das Brustfleisch in feine Scheiben schneiden und in der Suppe anrichten.

32. Krametsvögel-Suppe.

Man rechne auf jede Person einen Krametsvögel. Dieselben werden mit etwas Salz in reichlichem Butter fest zugedeckt langsam weich gebraten. Das Brustfleisch wird in feine Scheiben geschnitten, das Knochengesippe im Mörser zerstoßen, letzteres mit einigen Scheiben Sellerie, Möhren und Zwiebeln in der Krametsvögel-Butter gedämpft, Mehl darin eine Weile gerührt und mit guter Bouillon oder Wasser 1 Stunde langsam gekocht. Dann wird das Fett abgenommen, die Suppe durch ein Sieb gegossen, wieder aufgekocht, Schwamm- oder Griesmehlklöße darin gar gekocht und mit dem Brustfleisch und Muskat angerichtet.

Zeit des Kochens $2\frac{1}{2}$ Stunde.

II. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern.

33a. Suppe, Gemüse und Fleisch.

Dies Gericht, als ein angenehmes, nahrhaftes und wohlfeiles Mittagessen, kann sowohl von jungen und etwas hart gewordenen Erbsen (letzte muß man jedoch, nachdem sie weich gekocht sind, durch ein Sieb rühren), als auch von jungem Kohlrabi, Blumenkohl, selbst von Kartoffeln zubereitet werden. Man nehme hier-

zu für 3—4 Personen $\frac{1}{2}$ Pfund Beefsteakfleisch, schneide es, nachdem die Haut entfernt, in Würfel, und habe es mit etwas Salz möglichst fein. Dann wird von einem alten Brötchen, a: Gewicht 40 Gr., die Kruste abgeschält und diese samt der Hälfte des Brötchens in kaltes Wasser gelegt, die andere Hälfte gerieben, zwei Wallnuß dick Butter weich gerührt, hinzugefügt: 1 ganzes Ei, etwas Muskatnuß oder feingeschnittene Petersilie, sowie auch das geriebene und eingeweichte Brötchen nebst dem gehackten Fleisch. Unterdes lasse man ein Stück Butter oder Fett recht heiß werden, rühre 2 stark gehäufte Eßlöffel feines Mehl darin gelb, gieße und rühre die nötige Quantität kochendes Wasser hinzu und gebe, nachdem es kocht, das Bestimmte hinein, etwa einen gehäuften Suppenteller Erbsen und einige feingeschnittene Wurzeln, auch 2 in Scheiben geschnittene Kohlrabi nebst Salz, lasse solches weich und die Suppe ganz sämig kochen. Wünscht man dieselbe von Kartoffeln zu bereiten, so wähle man nachstehend bemerkte Kartoffelsuppe mit einer Lauchstengel- und Sellerieknohle gekocht. Alsdann stecke man mit dem Eßlöffel von der Fleischmasse 16 Klößchen glatt ab, indem man sie mit demselben einigemal von einer Seite auf die andere wirft, doch ist zu raten, vorher eins zu versuchen, um sie nötigenfalls etwas fester oder lockerer machen zu können. Darnach kocht man die Klößchen etwa 5 Minuten, oder so lange, bis sie inwendig nicht mehr rot erscheinen; die Suppe darf nicht mehr kochen und wird mit feingehackter Petersilie durchgerührt.

33b. Consommé oder Kraftbrühe (einfache).

$1\frac{1}{2}$ Kilo mageres Röhensfleisch (kein Fett) wird fein gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben.

1 Suppenhuhn wird ausgenommen, die Schlegel davon unter das Röhensfleisch gehackt.

Unterdessen schlägt man mit etwas Wasser ($\frac{1}{4}$ Liter) 4 Eiweiß in der zum Kochen bestimmten Kasserole recht fest und rührt alsdann das gehackte Fleisch mit dem geschlagenen Eiweiß durcheinander; füllt das ganze mit 5 Liter guter Fleischbrühe auf und läßt es mit der Hühnerbrust ungefähr 3 Stunden langsam kochen. Bis zum Kochen ist es nötig, von Zeit zu Zeit mit dem Spatel zu rühren, da es leicht anbrennen kann. Ein Sellerieknohlen, 1 Stück Lauch, 1 gelbe Rübe, Pastinak, etwas Kerbel und Zwiebel werden klein geschnitten und mitkochen lassen. Nachdem nimmt man die Hühnerbrust heraus und passiert die Consommé durch ein feines Tuch recht vorsichtig, damit sie ganz klar bleibt.

Die Hühnerbrust verwendet man zu allerlei Einlagen in die betreffenden Suppen.

Mit dieser gut abgeschmeckten Consommé bereitet man nach Belieben jede klare Suppe auf jede Tafel mit beifolgenden Einlagen und Benennung:

34a. Kartoffel-Suppe.

Ein Stück Fleisch oder auch zerhauene Knochen von gutem Fleische werden gewaschen, zeitig mit dem nötigen Salz auf Feuer gesetzt, abgeschäumt, Zwiebeln, recht viel Lauch und Sellerieknolle hineingegeben und alles fest zugedeckt 3 Stunden stark gekocht, während man in der Hälfte der Zeit* die in einem andern Topf zum Kochen gebrachten und abgegossenen Kartoffeln hinzu gibt. Die Sellerieknolle wird jedoch, sobald sie weich ist, herausgenommen, die Suppe durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht, die Knolle nebst gehacktem jungen Sellerie oder Petersilienblättern hinzugefügt und angerichtet.

34b. Prinzessin-Kraftbrühe.

Grobe Gerst wird in Wasser einigemal blanchiert bis sie weich ist und das Wasser klar bleibt, dann abgeschüttet und mit kleinen blanchierten frischen Erbsen mit der in Würfel geschnittenen Hühnerbrust serviert.

35a. Auf andere Art.

Man lasse die Kartoffeln ohne Salz eine kleine Weile kochen, fülle sie dann in ein anderes, frisch kochendes Wasser und gebe das nötige Fett und Salz dazu. Unterdes mache man reichlich kleingewürfelte Zwiebeln in gutem Nierenfett gelbbraun, nicht brenzlich, rühre je nach Portion 1—2 gehäufte Eßlöffel Mehl darin gelb und schütte dies ohne weiteres zu den Kartoffeln, füge einige Petersilienwurzeln, etwas später Sellerieknolle und Lauch (letzterer nicht zu lang geschnitten) hinzu und koch die Suppe so lange, bis sie sämig und die Kartoffeln recht weich geworden sind, wobei man auf 2 Stunden rechnen kann. Dann rühre man nach Belieben noch ein Stückchen Butter durch und richte die Suppe an.

35b. Kraftbrühe nach Célestine.

Die nötige Consommé; als Einlage schneidet man dünn ausgebakene Pfannenkuchen in feine Radeln.

* Die Kartoffel-Suppe, welcher Art sie auch sein möge, gewinnt sehr an gutem Geschmack, wenn die Kartoffeln nach tüchtigem Waschen und Spülen erst abgekocht werden; selbstredend muß man solche dann sofort wieder ins kochende Wasser schütten.

36a. Wohlgeschmeckende, schnell gemachte Kartoffel-Suppe.

Kartoffeln werden ganz weich gekocht, abgesehen, fein gestampft und durch ein Sieb gerieben, dann mit kochendem Wasser dünn gerührt und mit dem nötigen Salz durchgekocht. Unterdes wird Butter mit Mehl gelb gemacht, an die Suppe gerührt und solche mit etwas Muskat oder feingehackter Petersilie gewürzt. Durch einen Rest Bratensauce und ein frisches Eidotter kann man dieser Suppe einen größeren Wohlgeschmack geben, sowie auch dadurch, daß man einige feingeschnittene Zwiebeln in der Butter gelblichbraun macht, ehe das Mehl dazu kommt.

36b. Kraftbrühe nach Rothschild.

1 gedämpfte Gansleber wird mit etwas rohem Kalbfleisch oder einer Hühnerbrust gestoßen; ein Milchbrot wird eingeweicht und ausgedrückt mit 2 Eigelb im Mörser gestoßen. Alsdann durch ein Sieb passiert, mit dem Küchengewürz abgeschmeckt und fast schaumig gerührt. Alsdann legt man mit dem Teelöffel kleine Klößchen in kochendes Wasser und siedet sie recht vorsichtig.

Eine Bennoise von Sellerie, Lauch, gelben Rüben, weiße Rüben, etwas Zwiebel und Wirsing, wird ganz fein geschnitten, gedämpft und wenn kurz gedämpft, mit der Consommé klar gekocht; hernach gibt man die Klößchen dazu.

37a. Süddeutsche Kartoffel-Suppe.

Die Kartoffeln werden gekocht, abgesehen und fein gestampft wie zu der vorhergehenden Suppe. Unterdes kocht man Lauch in einem besonderen Töpfchen, auch werden dünne Weck- oder Weißbrotschnitten in Butter gelb gebraten und so viel kochendes Wasser zu den gestampften Kartoffeln, Lauch und Weißbrotschnitten gegossen, als zur Suppe notwendig ist.

37b. Dgtail klare.

1½ Kilo gebrüheter in Stücke zerhackter Dohenschwanz wird in einer Braise recht weich mit etwas Wein gedämpft, wenn er weich, das Fleisch von den Knochen befreit, in schöne Stückchen geschnitten und mit etwas Madeira oder Sherry mariniert. Die Braise wird mit der nötigen Consommé aufgefüllt, abgeschäumt und klar gekocht. Alsdann durch ein Tuch passiert wieder ins Kochen gebracht und mit etwas Arrowroot oder Maizenamehl gebunden; wenn ¼ Stunde gekocht, richtet man die Suppe über eine Bennoise von Gemüse, wie vorhergehend, und den marinieren Dohenschwanz an.

38a. Kartoffel-Suppe mit Wirsing.

Es wird ein Stück magerer Speck, nach der Personenzahl berechnet, mit so vielem Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, aufs Feuer gesetzt. Sind gute Knochen vorrätig, so kommen solche hinzu. Sobald alles kocht, werden die Kartoffeln mit kleingeschnittenem Wirsing, Salz, einigen gelben Wurzeln (Möhren), Sellerie und Lauch oder Zwiebeln hineingegeben und solange gekocht, bis alles weich und die Suppe recht sämig geworden ist, welches 2—2½ Stunden Zeit erfordert.

38b. Tortue claire (Klare Schildkrötensuppe).

Ein Kalbskopf wird ausgebeint, die Haut blanchiert und behandelt wie vorhergehend bei der Mock-turtle Suppe. Nur wird die Braise mit der entsprechenden Consommé aufgefüllt und langsam unter Abschäumen und Abfetten kochen lassen. Hernach wird verfahren wie bei der Ortail-Suppe, nur daß der Kopf in Würfel geschnitten wird und anstatt der Brunoise, Scheiben von Champignons und Trüffel, sowie kleine Eierflößchen genommen werden.

39a. Suppe von Hafergrüße mit Kartoffeln.

Man bringe die mit Wasser abgelöste Hafergrüße, à Person etwa 30 Gr. mit Wasser, gutem Fett (es kann auch Schinken- oder Rauchfleischbrühe dazu benutzt werden), Kohlrabi, Sellerie, Petersilie oder Lauch, in Ermangelung mit einigen kleingeschnittenen Zwiebeln zum Kochen, gebe recht rein gewaschene Kartoffeln und das nötige Salz hinzu, und koche alles etwa 2 Stunden weich und sämig.

Anmerk. Wenn die Suppe für einen Dienstbotentisch zur Sättigung bestimmt ist, so kann man à Person auf 45 Gr. rechnen.

39b. Kaiserin Krautbrühe.

In die Consommé gibt man eine Einlage von Eierstich, kleine Geflügelflößchen und Spargelspitzen.

Auf diese Weise kann man nach Belieben irgend eine Einlage in die Consommé wählen als da sind z. B.: Reis mit Parmesankäse, Grieß mit Sauerampfer, Gerste mit Huhn, Nudeln, Makkaroni, Eierstich, Klößchen in verschiedenen Sorten. Fleisch-einlagen usw.

40. Suppe von groben Graupen mit Kartoffeln.

Man koche die Graupen in wenig Wasser mit einem Stück Speck, wodurch sie recht weiß und schneller weich werden, oder

mit Fett in kurzer Brühe langsam weich, wobei, so oft als nötig ist, etwas Wasser hinzu gegossen wird und öfters durchgerührt werden muß. Erst wenn die Gerste weich ist, fülle man das nötige Wasser nach — es kann hierzu auch gute Brühe von Rauch- oder Bockfleisch angewendet werden — gebe kleingeschnittenen Sellerie, Lauch und Petersilie, Kartoffeln und Salz dazu, koche diese recht weich und die Suppe sämig.

Man rechne à Person etwa 45 Gr. Graupen und die Zeit des Kochens auf $3\frac{1}{2}$ —4 Stunden.

Da Kartoffeln in Graupensuppe schwer weich werden, so tut man besser, wenn es sein kann, sie allein zu kochen und sie dann in der Suppe noch ein wenig kochen zu lassen.

41. Suppe von jungen Gemüsen.

Man läßt Mehl in einem Stück Butter anziehen, gibt so viel Bouillon oder Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, und Salz hinzu, und läßt folgende junge Gemüse, klein geschnitten, darin gar kochen: Wurzeln, Kopfsalat, Spinat, Sauerampfer und junge Erbsen. Dann wird die Suppe mit feingehackter Petersilie und Eidottern abgerührt und in Butter geröstetes Weißbrot dazu gegeben.

Zum Kochen dieser Suppe ist $1\frac{1}{4}$ Stunde hinreichend.

42. Suppe von jungen Erbsen.

Die Erbsen läßt man, ohne sie zu waschen, in einem Stück zergangener Butter eine Weile schwizen, sowie auch später, je nach Portion der Suppe, 1—2 Löffel Mehl darin anziehen, doch muß solches weiß bleiben. Dann gießt man die nötige Quantität Bouillon oder kochendes Wasser (kein kaltes) hinzu und gibt, wenn die Erbsen gar sind, Salz und gehackte Petersilie dazu. Man koche Fleisch- oder Grießklöße darin, oder gibt in Butter geröstetes Weißbrot dazu.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

Anmerk. Man vermeide auch zum Kochen junger Erbsen weiß glasierte Töpfe, siehe Suppe von getrockneten Erbsen.

43. Suppe von zu hart gewordenen Erbsen.

Diese lassen sich am besten zur Suppe benutzen. Man setzt sie mit einem guten Stück Butter und weichem, kochendem Wasser aufs Feuer, läßt sie weich kochen und rührt sie durch ein Sieb. Die Brühe bringt man wieder zum Kochen, gibt Salz, in Butter gelb geröstetes Mehl hinein und rührt gehackte Petersilie durch. Auch sind Fleischklößchen gut darin.

Zeit des Kochens 2 Stunden.

44. Suppe von getrockneten Erbsen.

Man bringe die Erbsen, nachdem sie ausgelesen und mit warmem Wasser zwischen den Händen stark gerieben und gut gewaschen sind 3 Stunden vor dem Anrichten mit weichem kochendem Wasser, am besten ist Regenwasser, aufs Feuer, doch hüte man sich, Hülsenfrüchte, welcher Art sie auch sein mögen, in weiß glasierten Töpfen, selbst wenn von der Glasur nur noch ein wenig vorhanden wäre, zu kochen, weil sie darin hart bleiben. Nach $\frac{3}{4}$ Stunden langsamen Kochens gieße man sie ab und lasse sie mit frischem, ebenfalls kochendem, wenigstens heißem Wasser in der ersten Stunde mehr weichen als kochen. Heißes Wasser zum Waschen und Kochen der Erbsen ist dem kalten vorzuziehen.

Schwer weich kochende Erbsen stelle man mit etwas Soda (Natron, für 4 Personen etwa eine kleine Wallnuß groß) aufs Feuer und lasse sie vor dem Abgießen so lange langsam kochen, bis die Schalen anfangen sich zu lösen. Dann schüttle man sie auf einen Durchschlag und übergieße sie mit heißem Wasser. Auch bewirken einige feingehackte Zwiebeln, nach dem Abkochen der Erbsen hinein getan, einigermaßen ein schnelleres Weichwerden.

Man kann nach Belieben eine geräucherte Mettwurst oder Schweineschnauze und -Ohren in der Suppe kochen. Erstere gibt derselben einen besonderen Wohlgeschmack, doch muß sie nach dem Abwaschen, wenn sie trocken sein sollte, vorher wenigstens Tag und Nacht eingeweicht werden. Letztere lasse man, wenn sie salzig sind, vorher in Wasser halb gar werden, weil das Salz die Erbsen hart macht, und lege sie dann hinein. Auch kann man zu den Erbsen ein Stückchen Rindsfleisch nehmen, Bouillon davon kochen, und nachdem die Erbsen abgegossen sind, solche dazu geben. Es ist dieses insofern vorzuziehen, als die Suppe dadurch weniger schwer zu verdauen ist.

Nachdem die Erbsen abgekocht sind, werden sie mit Sellerieknollen und Lauch in kurzer Brühe weich gekocht. Man nehme dann Fleisch, Sellerieknollen und Lauch heraus und lege es in der Terrine, reibe die Erbsen durch einen Durchschlag, und lasse sie, gehörig verdünnt, mit dem Fleische und dem vielleicht noch fehlenden Salze gut durchkochen. Sind anfangs keine Zwiebeln zu den Erbsen gekommen, so kann man nach dem Durchrühren einige fein schneiden, in Butter gelb braten und dazu geben, wodurch die Suppe einen angenehmen Geschmack erhält. So auch kann man in Butter geröstete Weißbrotschnittchen ohne Würfel dazu geben.

Die Suppe muß zwar nicht dick, aber sehr gebunden sein. Ist dies nicht der Fall, so kann man sich mit in Butter angezogenen

Mehl helfen. Für den täglichen Tisch können auch, nachdem die Erbsen durchgegeben sind, einige kleine Kartoffeln in der Suppe gekocht werden, die aber nicht zerfallen dürfen; doch muß die Suppe alsdann so viel verdünnt werden, als sie durch längeres Kochen an Sämigkeit gewinnt.

Die Zeit des Kochens richtet sich nach der Beschaffenheit der Erbsen, eine gute Qualität bedarf zum Weichwerden $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden, im übrigen ist mit 3 Stunden zu rechnen.

45. Weiße Bohnen-Suppe.

Dieselbe wird wie Erbsensuppe gekocht, doch nicht wie diese durch einen Durchschlag gerührt. Zum Binden wurde in Butter oder gutem Fett gelb geschwitztes (kein rohes) Mehl daran gerührt. Es gehört zu dieser Suppe etwas Pfeffer und viel Lauch, Zwiebeln und Sellerie kann man hingegen weglassen.

Zeit des Kochens wie Erbsensuppe.

46. Linsen-Suppe.

Auch diese wird wie Erbsensuppe mit einer Mettwurst oder einem Stück Bauchspeck gekocht, jedoch bleiben die Linsen darin ganz und man macht mit den Zwiebeln zugleich Mehl in Butter gelb, um die Suppe damit gebunden zu machen.

Zeit des Kochens wie Erbsensuppe.

47. Sauerampfer-Suppe.

Man macht reichlich Mehl mit guter Butter gelb, läßt junge, gut gewaschene Sauerampferblätter darin zergehen und dann mit Kalbfleischbrühe oder Wasser und dem nötigen Salz durchkochen.

Die Suppe wird mit Muskat, dicker Sahne und einigen Eidottern abgerührt und auf geröstetes Weißbrot angerichtet. Auch können statt des Weißbrotes Eierklößchen darin abgestochen werden. Die Suppe muß zwar etwas sämig, doch aber nicht breiig sein. Zum Kochen gehört $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde.

48. Kerbel-Suppe, auch für fieberlose Kranke passend.

Mehl wird in Butter gelb gemacht, mit Kalbfleisch-Bouillon oder Wasser fein gerührt, mit Salz, gewaschenem und feingehacktem Kerbel durchgekocht, mit 1—2 Eidottern abgerührt und auf geröstetes Weißbrot angerichtet. Letzteres bleibt für Kranke weg und statt des Mehls kann man die Suppe mit Weißbrot gebunden machen.

Zum Kochen gleichfalls $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde.

49. Kräuter-Suppe.

Man nehme von Sauerampfer, Kopfsalat, Spinat, Dragon, Rimpinell, Schnittlauch und überhaupt was man von passenden Kräutern hat, doch von den stärkern weniger, zusammen eine Handvoll, wasche und schneide sie fein. Hat man ein gutes Stück Butter mit so vielem Mehl, als zur Suppe nötig ist, geschwitzet, so kommen die Kräuter dazu, welche man mit Bouillon oder Wasser fein rührt und nachfüllt und mit Salz, Kerbel und Petersilie, beides fein gehackt, durchkocht. Kartoffeln- oder Eierklöße werden hineingegeben und die Suppe mit Eidottern abgerührt. Wenn das eine oder andere Gemüse nicht vorhanden ist, tut es nichts.

Zeit des Kochens $\frac{3}{4}$ Stunde.

50. Schlesiſche Sellerie-Suppe.

2 dicke Sellerieknollen, 1 Lauchstengel und 1 Petersilienwurzel werden gut gereinigt und gespült, mit Wasser und dem nötigen Salz weich gekocht. Dann wird 2 Eßlöffel Mehl mit 1 Eßlöffel guter Butter bräunlich gemacht, die Brühe dazu gerührt, das Wurzelwerk ohne Sellerie hineingelegt und kochend angerichtet.

Die Sellerieknollen werden, nachdem sie gekocht sind, in Scheiben geschnitten, mit Öl und Essig angemengt zum Braten gegeben.

Für 2 Personen berechnet. Zeit des Kochens $1\frac{1}{2}$ Stunde.

III. Wein- und Bier-Suppen.

51. Weiße Wein-Suppe.

2 Eßlöffel feines Mehl und 6 recht frische Eidotter werden mit einer Flasche weißem Wein und einer Flasche Wasser angerührt, mit Zucker gehörig versüßt und mit einigen Zitronenscheiben, aus denen man die Kerne nehmen muß, in einem ausgeschauerten Topf über starkem Feuer mit einem Schaumbesen fortwährend bis zum Kochen gerührt und schnell in die Suppenterrine gegossen, in der man etwas Muskat zerrührt hat. Das Durchkochen bringt die Suppe zum Gerinnen. Dann legt man von dem Eiweiß, welches vorher mit reichlich Zucker zu festem Schaum geschlagen worden, mit einem Eßlöffel kleine Klößchen auf die Suppe, bestreut solche mit Zucker und Zimmet und deckt die Terrine schnell zu, damit der Schaum gar werde. Man gibt Zwieback dazu. Diese Portion ist für 8—10 Personen hinreichend.