

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

1. Rindfleischsuppe

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

Suppen.

1. **Rindfleischsuppe.** Auf je 1 Pfund Rindfleisch rechnet man 1 Liter Wasser und etwa 3 Fingerhut voll Salz. Das Ganze läßt man (je nach der Qualität des fleisches) 2—2½ Stunden kochen und setzt etwa ½ Stunde vor dem fertigkochen Suppengrünes: ½ Lauch, einige Stengelchen Petersilie, ¼ Zwiebel, ¼ Selleriekopf bei.

Sowohl das Suppengrüne, als auch die etwa beim fleisch noch vorhanden gewesenen kleinen Knochensplitter und =Stückchen werden abgeseiht.

Das Abschöpfen der Suppe, wie dies so vielfach üblich ist, unterlasse man am besten, weil hierdurch der Suppe nur die besten und nahrhaftesten Stoffe entzogen werden. — Wenn das fleisch vor dem kochen mit klarem Wasser gut abgewaschen wurde, genügt vollkommen.

Um der Suppe eine schöne bräunliche färbung zu geben, kann man auf je 1 Pfund fleisch 1 Messerspitze Liebigs fleisch-extrakt hinzugeben bezw. etwa 10 Minuten vor dem Anrichten einmal mitaufkochen lassen.

Wenn die Suppe stark eingekocht ist, kann man noch etwa ¼ Liter heißes Wasser zugießen.

In der Regel setzt man der fleischsuppe dünne Nudeln, Klößchen, Schwämmchen zc. zu (Bereitung derselben siehe bei Mehlspeisen).

2. **Reisuppe.** Das kochen der Suppe geschieht wie oben. — Nachdem die Suppe 1½ Stunden gekocht hat, nimmt man 70—75 Gramm Reis, überbrüht denselben mit heißem Wasser, schüttet den Reis, wenn derselbe etwa 5 Minuten in heißem Wasser gelegen hat, nach Abguß des Wassers in die Suppe und läßt dieselbe sodann mit dem Reis noch 1 Stunde gut kochen, bis der Reis weich ist.

Damit man das Suppengrüne aus der Suppe leicht entfernen kann, ist es am besten, wenn man alles mit einem dünnen Zwirnfaden zusammenbindet.

Beim Servieren der Suppe kann man derselben auch 2 Eidotter beirühren, wodurch dieselbe sehr schmackhaft wird; auch pflegt man je nach Geschmack etwas geriebene Muskatnuß beizufügen.

3. **Graupensuppe.** Die Herstellung der Suppe geschieht genau wie oben; nur ist dabei zu beachten, falls das fleisch in der Suppe eher weich werden sollte, wie die Graupen, daß