

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

10. Spargelsuppe

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

grünes hinzu. Ungefähr eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird noch 1 Teelöffel Butter an die Suppe gegeben und nach Geschmack noch 1—2 Eidotter angequirlt.

8. Ochsenchwanzsuppe. Ein Ochsenchwanz (ungefähr 1½ Pfund) wird in kleine Stücke zerschnitten in 1½ Liter Wasser ca. 3 Stunden langsam weichgekocht. Alsdann wird der Brühe ein Achtelliter in Butter gebräuntes Mehl, etwas Rotwein, 1 Weinglas Madeira und ½ Eßlöffel Rum oder Arac zugesetzt, worauf die Suppe angerichtet werden muß, um das Verdunsten des Weines zu verhindern.

Der Geschmack der Suppe wird noch verbessert, wenn man Reste von Bratensauce oder einen Teelöffel voll Fleischextrakt hinzufügt.

Der Ochsenchwanz selbst wird zu der Suppe gegeben, in jeden Teller 1—2 Stücke.

9. Blumenkohlsuppe. Ein mittelgroßer Kopf Blumenkohl wird in kleine Stücke zerschnitten und in 1½ Liter Salzwasser in ungefähr ½ Stunde gar gekocht. Dann wird ¼ Liter Mehl in 50 Gramm (Eßlöffel) Butter geschwitzt und mit ¾ Liter Fleischbrühe (von 1 Pfd. Fleisch) und ¼ Liter Blumenkohlkochwasser verkocht. Die Suppe wird noch mit 2 Eigelb abgequirlt und beim Anrichten der Blumenkohl zugesetzt.

10. Spargelsuppe. ½ Pfd. Spargel wird in ½ Liter Wasser gekocht (½ bis 1 Stunde). Dann wird ¼ Liter Mehl in 50 Gr. Butter geschwitzt und mit dem Spargelwasser sowie ½ Liter Fleischbrühe verkocht. Hierauf wird die Suppe mit 2 Eidottern abgequirlt und ihr der vor dem Kochen in halbfingerlange Stücke geschnittene Spargel zugesetzt. (Die Fleischbrühe kann man aber auch weglassen.)

11. Kartoffelsuppe. In 1½ Liter Wasser werden ½ Selleriekopf, etwas Petersilie, 2—3 gelbe Rüben (je nach der Größe), eine mittelgroße Zwiebel, 5—6 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt auf Feuer gesetzt und halb gar gekocht. Dann werden 1½ Liter geschälte, in Stücke geschnittene, gut abgewaschene Kartoffeln mit kochend heißem Wasser abgebrüht, etwa 5 Minuten im Wasser stehen gelassen, sodann das Wasser abgeschüttet und die Kartoffeln mit dem Gemüse gargekocht.

Wenn dies fertig ist, schüttet man das Ganze durch einen blechernen Durchschlag, resp. wird dabei alles möglichst zerrieben, sodann noch etwa ½ Liter heißes Wasser zugegossen und 1 Eßlöffel voll Butter hineingerührt, das nötige Salz und etwa 1 Teelöffel voll feingehackter Petersilie und 1 Messerspitze Fleischextrakt oder etwas Fleischbrühe hinzugefügt.