

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

6. Geröstete Griessuppe

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

man solchenfalls das Fleisch aus dem Topfe nimmt, mit etwas Suppe übergießt und es bis  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Fertigkochen der Suppe an einem warmen Ort stehen läßt und sodann noch mit der Suppe einmal aufkochen läßt.

4. **Suppe von Knochen.** Aus Bratenknochen läßt sich eine sehr gute Suppe herstellen, wenn man etwa 2 Pfund Knochen in  $1\frac{1}{2}$ —2 Liter Wasser ungefähr 2 Stunden kochen läßt, derselben sodann etwa 2 Messerspitzen Liebig's Fleischextract oder eine Maggi-Suppenkapsel beifügt, oder wenn man noch Rest von Bratensauce übrig hat, diese in die Suppe einrührt. In der Knochensuppe pflegt man 50 Gramm Griesmehl 10—12 Minuten mitzukochen.

Suppengrünes wird wie bei Fleischsuppe hinzugefügt.

5. **Mehlsuppe.** In einem möglichst breiten, am besten emailierten niedrigen Topf läßt man etwa 30 Gramm Schweine- oder Rindschmalz und etwa 20 Gramm Butter langsam schmelzen, gibt 3 Eßlöffel voll Mehl hinein, das man gelblich röstet, und überschüttet sodann das geröstete Mehl mit etwa  $1\frac{1}{2}$  Liter heißem Wasser.

Die Suppe muß gut aufkochen und ist in etwa 10—15 Minuten fertig; derselben wird sodann je nach Geschmack Salz beigefügt und kleine, in Fett oder Butter geröstete Brot- oder Semmelstückchen beim Servieren beigegeben.

Die Mehlsuppe ist sehr nahrhaft und wohlschmeckend und wird sowohl von Gesunden, Kranken, Rekonvalescenten als auch von Kindern gerne gegessen.

6. **Geröstete Griesuppe.** Die Zubereitung ist genau dieselbe wie diejenige der Mehlsuppe; nur ist hierbei zu bemerken, daß man zur Bereitung derselben lieber groben, gelben Gries nehmen möge, da derselbe auch von Erwachsenen lieber gegessen wird.

Die Suppe ist ebenfalls in 10—15 Minuten fertig und kann dieselbe mit 1 oder 2 Eiern aufgequirlt werden. Dies geschieht am besten, wenn man das Ei in einem tiefen Teller gut verrührt und sodann mit einem Eßlöffel heißer Suppe recht langsam zugießt, damit das Ei nicht gerinnt oder flockig wird, und schüttet sodann das Ganze unter fortwährendem Rühren zur übrigen Suppe, die hiernach sofort serviert wird, weil sie sonst zu dick wird.

7. **Hühnersuppe.** Ein großes altes Huhn wird, nachdem es sauber hergerichtet ist, mit Wasser bedeckt, zum Feuer gebracht und 3—4 Stunden gekocht. Die Brühe läßt man zuletzt so weit einkochen, daß für 4 Personen etwa  $1\frac{1}{2}$  Liter verbleibt. Dem Kochwasser setzt man 1 gestr. Eßlöffel Salz, aber kein Suppen-