

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

7. Hühnersuppe

[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 Fleischextrakt 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 verührt 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-

Erstes Pforzheimer Reinigungs-Institut

Reinigen

von

Schaufenstern
Wohnungsfenstern
Spiegelscheiben
Glasdächern
Oberlichtern
Rolladen
Treppenhäusern
Façaden

Entstauben
mittelst

„Atom“

Waschen

von

ganzen Häusern
mit fahrbaren Leitern

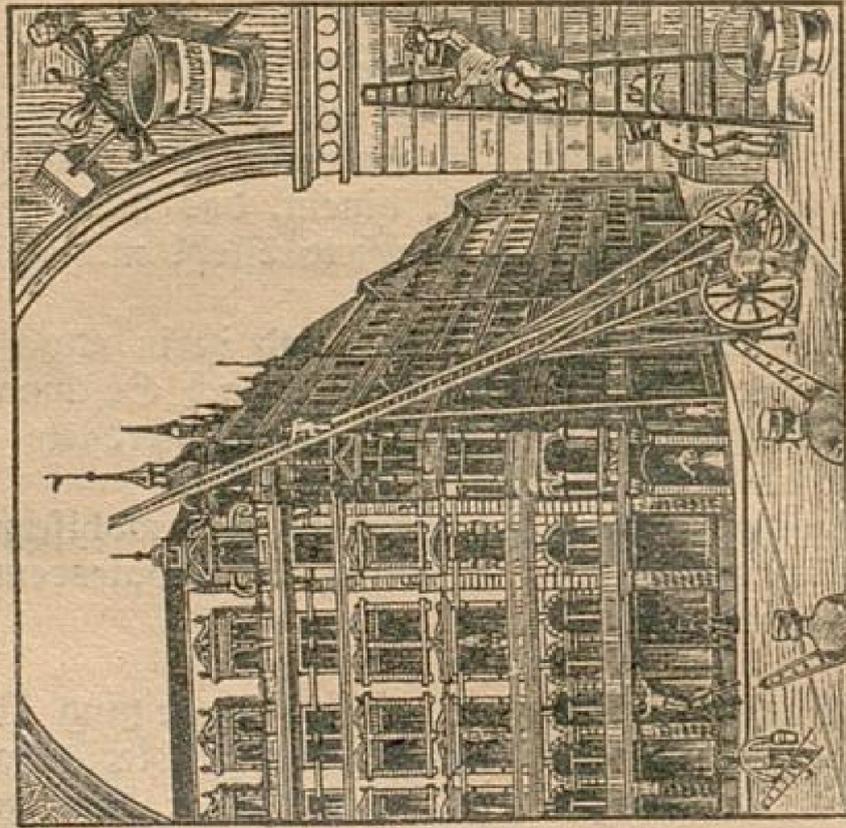
Reinigen und Wischen

von

Parkett- und Linoleum-
Böden.

Oelen von Böden mit
Sanitäts-Fussbodenöl
und Reinigen ganzer

Neubauten.



Richard Armbruster, Pforzheim

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. **Ochsenschwanzsuppe.** Ein Ochsenschwanz (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 Ochsenschwanz 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.