

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Suppeneinlagen

urn:nbn:de:bsz:31-106241

1½ bis 2 Stunden kochen, feiht sie durch und salzt sie. Sie kann genau wie Knochenbrühe verwendet werden.

Knochenbrühe.

Zutaten: 1 Pfund Knochen, 1 Sträußchen Suppengrün, 2 Ltr. Wasser, 1 Eßl. Salz.

Die zerkleinerten, gewaschenen Knochen, auch Bratenknochen, Sehnen und sonstige Fleischabfälle werden wie beschrieben aufgestellt. Das Suppengrün und die gebräunte Zwiebel gibt man der warmen Suppe zu, deren Wohlgeschmack durch ein Stückchen Milz oder Leber erhöht werden kann. Auch durch vorheriges Anbraten von Knochen und Zwiebel kann Geschmack und Farbe der Brühe verbessert werden. Die Knochen sollen 1½ bis 2 Stunden kochen, gesalzen wird erst nach dem Durchsiehen; die Brühe eignet sich vorzüglich für gebundene Suppen und Tunken.

Suppeneinlagen.

Scheiben aus Rindermark oder rohe Eier.

Rindermark wird vorsichtig in etwa ½ cm dicke Scheiben geschnitten, die man 1 bis 2 Stunden in kaltes Wasser legt, damit alles Blut herauszieht. Dann legt man je eine Scheibe in nicht zu kleine Tassen und gießt gut heiße und recht kräftige Fleischbrühe darüber.

Statt dessen kann man auch in jede Tasse ein rohes, unverrührtes Ei legen, über das man sehr vorsichtig die heiße Fleischbrühe schöpft. Das Eigelb darf dabei nicht auseinanderlaufen. Man reicht zu beiden Brühen geröstetes Weißbrot, Käsestangen oder warme Fleischpastetchen.

Markklößchen, Leberklößchen, Klößchen aus Bratwurstfülle.

Zutaten: 90 g Rindermark, 1 Brötchen, 1 Ei, 1 Eßl. fein verriebene Zwiebel und Petersilie, 2 Eßl. Weckmehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuß.

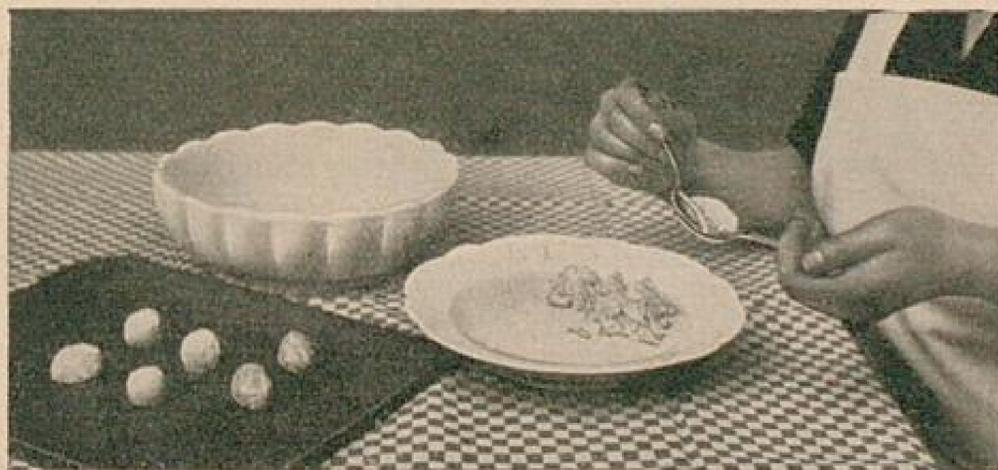
Das Mark wird ½ Stunde in kaltes Wasser gelegt und dann mit wenigen Tropfen Wasser solange geknetet, bis alles Blut daraus entfernt und das Mark schön weiß ist. Dann gibt man das eingeweichte, gut ausgedrückte Brötchen, das Ei, die fein verriebene und in Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, das Weckmehl und die Gewürze zu, arbeitet die Masse gut durch und formt kleine Klößchen daraus. Diese werden sehr vorsichtig etwa 10 Minuten lang in Salzwasser gekocht, behutsam heraus-

genommen und in klare Fleischbrühe oder Grünkernsuppe gegeben. Statt des Rindermarks kann man auch die Fülle von 2 kleinen Bratwürsten oder 80 g fein verriebene Leber verwenden. Im übrigen ist die Zubereitung ganz die gleiche.

Grießklößchen.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, 25 g Butter, 65 g Grieß, Salz, Muskatnuß, 1 Ei.

Man gibt Butter und Salz in die kochende Milch, läßt den Grieß langsam unter ständigem Umrühren einlaufen und solange kochen, bis die Masse dick ist und sich vom Topfe löst. Ist sie etwas abgekühlt, so rührt man das gutgeschlagene Ei darunter, würzt nach Belieben mit etwas Muskatnuß und formt mit 2 Kaffeelöffeln längliche Klöße, die man in klarer Brühe oder in Salzwasser langsam 10 Minuten kochen läßt. Sie werden in klarer Fleischbrühe oder in Obstsuppen serviert.



Die Klößchen werden mit 2 Löffeln geformt.

Schwammklößchen.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, 40 g Butter, 4 Eßl. Mehl, 2 Eier, Salz und Muskatnuß.

Das Mehl rührt man mit Milch zu einem glatten Teiglein an, das man mit der Butter auf das Feuer stellt und unter ständigem Umrühren kochen läßt, bis die Masse einen Kloß bildet und sich vom Topfe löst. Wenn sie abgekühlt ist, werden Eier, Salz und etwas Muskatnuß eingerührt, mit einem Kaffeelöffel gleichmäßige Klößchen in die kochende Fleischbrühe oder in Salzwasser eingelegt und 10 Minuten langsam darin ziehen lassen. Der Teig darf erst unmittelbar vor Gebrauch zubereitet werden, da sonst die Klößchen leicht speckig werden.

Flädchensuppe.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 1 Ei, $\frac{1}{6}$ Etr. Milch, Salz, Backfett.

Man backt dünne Pfannkuchen (Eierkuchen, Flädchen), rollt sie zusammen und schneidet sie in schmale Streifen. Sie werden in die Suppenschüssel gelegt, die heiße Fleischbrühe vorsichtig darüber gegossen und mit etwas Muskatnuß und Schnittlauch gewürzt. Man kann zu dieser Suppe auch sehr gut übriggebliebene Pfannkuchen verwenden.

Gebundene Suppen.

Hirnsuppe.

Zutaten: 1 großes Kalbshirn oder 1 kleines Ochsenhirn, 50 g Butter, 4 bis 5 Eßl. Mehl, $1\frac{1}{2}$ Etr. Wasser oder Brühe, 1 Eigelb, 3 Eßl. Rahm, 2 bis 3 Eßl. Wein.

Das Hirn wird gebrüht, abgehäutet und fein verwiegt. In der zerlassenen Butter wird das Mehl hellgelb gedämpft und mit kaltem Wasser abgelöscht. Dann gibt man das Hirn zu, läßt es mit der Suppe aufkochen, würzt mit Salz, Muskatnuß und Wein und rührt mit Eigelb und Rahm ab. Zu dieser Suppe kann man auch Knochen- oder Wurzelbrühe verwenden.

Seidensuppe.

Zutaten: 60 g Butter, 5 bis 6 Eßl. Mehl, $\frac{3}{4}$ Etr. Milch, $\frac{3}{4}$ Etr. Wasser, 1 Eigelb, 3 bis 4 Eßl. Rahm, Muskatnuß.

Man dünstet das Mehl in der Butter hellgelb, löscht mit kaltem Wasser ab, füllt mit Milch und Wasser auf, läßt die Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und rührt mit Eigelb und Rahm ab.

Königinssuppe.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ altes Suppenhuhn, 40 g Butter, 3 Eßl. Mehl, $2\frac{1}{2}$ Etr. Brühe, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, eine geschälte, mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, 1 Sträußchen Suppengrün, 4 bis 6 Eßl. Wein, 3 Eßl. Rahm, 1 Eigelb.

Das vorgerichtete, nicht zu fette Suppenhuhn wird gewaschen und mit Zwiebel, Lorbeerblatt und Suppengrün in kochende Fleisch- oder Knochenbrühe gegeben und langsam darin weich gekocht (2 bis 3 Stunden). Aus Butter und Mehl bereitet man eine hellgelbe Mehlschwitze, die man mit der Hühnerbrühe auffüllt. Von dem weichgekochten Huhn wird das Fleisch gut abgelöst, in kleine Würfel geschnitten und in der Suppe einmal aufgekocht. Zuletzt gibt man den Wein zu, der aber nicht mitkochen darf, und rührt mit Eigelb und Rahm ab.