

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

15. Einfache Krebsuppe

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

12. **Erbsensuppe.** 1 Pfund gelbe Erbsen werden nach Verlesen mit kochendem Wasser gut abgebrüht, dann mit 2 Liter kochendem Wasser angesetzt und ungefähr 2—3 Stunden auf schwachem Feuer ohne Salz langsam gekocht. Darauf werden die Erbsen mit dem Wasser durch ein Sieb gerührt und mit Salz und 1—2 Eßlöffel Butter versetzt. Zu der nun fertigen Suppe kann man noch Kartoffeln und zwar am besten Pellkartoffeln geben. An Fleisch gibt man dazu Schweinepökelfleisch, Rauchfleisch oder Würstchen.

Will man die Suppe nur als Vorgericht (ohne Fleisch) geben, dann kocht man die Hälfte der vorangegebenen Menge und fügt in Würfel geschnittenes, geröstetes Weißbrot hinzu.

13. **Linsensuppe.**  $\frac{3}{4}$  Pfund Linsen werden, nachdem sie sorgfältig verlesen sind, in kochendem Wasser abgewaschen, mit einer Messerspitze doppelt kohlen-saurem Natron in kochendes Wasser aufgesetzt und ca. 1 Stunde langsam gekocht. Nach Geschmack kann man 4—6 Stück mittelgroße, in je 4 Teile geschnittene und tüchtig abgebrühte Kartoffeln mit den Linsen (in  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunde) gar kochen. Zuletzt rührt man 2 gestrichene Eßlöffel (20 Gramm) Mehl, in 1 Eßlöffel (50 Gramm) Butter geschwitzt und nach Geschmack Essig an die Suppe.

Gesalzen wird erst kurz vor dem Anrichten, weil nach Beimischung des Salzes die Linsen nicht mehr weicher werden.

Als Beilage hierzu gibt man Blutwurst, Brühwürstchen, Bratwurst oder Schweinepökelfleisch.

14. **Bohnensuppe.**  $\frac{1}{2}$  Pfund weiße Bohnen werden verlesen, gut mit kochendem Wasser gebrüht und dann in 1 Liter kochendes Wasser geschüttet, in welchem sie in 2—3 Stunden langsam weichgekocht werden. In 50 Gramm Butter wird darauf 10 Gramm Mehl gelb geschwitzt und mit dem Wasser von den Bohnen (1 Liter) verkocht, auch wird nun 1 Eßlöffel Salz hinzugefügt.

Nach Belieben kann man  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten 6 Stück geschälte zerschnittene und gut abgebrühte Kartoffeln in den Bohnen gar kochen.

15. **Einfache Krebsuppe.** 50 Gramm Butter werden geschmolzen und dazu etwa  $\frac{1}{16}$  Liter Milch langsam zugegossen, bis die Flüssigkeit eine gelbe Farbe erhält. Hierzu schüttet man 1 Liter heißes Wasser langsam zu — am besten von dem, worin die Krebse gekocht wurden, und gibt dann Krebschwänze und Scheeren sowie Weißbrot-Klößchen nach Belieben dazu.

Schwach gesalzen schmeckt die Suppe delikats und kann vor dem Servieren noch ein Eigelb drangerührt werden.

16. **Weinsuppe.** 1 Liter weißer Tischwein wird mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser gemischt, gut aufgekocht, ein 2 Centimeter langes Stück