

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

16. Weinsuppe

[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 delikater 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

Bahn-Hôtel

Pforzheim

- links vom Bahnhof -
Ecke Erbprinzen- und Stefanienstrasse

Vorzügl. Küche ■ Reine Weine
ff. Bier

(hell und dunkel) aus der Brauerei Printz, Karlsruhe

Echtes Pilsner Bier

Hôtel-Betrieb bedeutend vergrössert
und der Neuzeit entsprechend hergerichtet

Zimmer von M. 1.50 an

BILLARD

Telefon 190

Besitzer:

A. HEUCHELE.

Zimmt sowie ein dünnes Scheibchen Citrone hineingetan, gut nach Geschmack gezuckert, nochmals aufgekocht, sodann werden 2 Eigelbe gut hineingequirlt. Mit Zwieback und sonstigen Hefenteigbäckereien gibt dies ein recht feines Nachtessen.

Braten.

17. **Kalbsbraten.** Man nehme am besten (je nach Bedarf) 3—5 Pfund Kalbskeule mit dem Knochen, klopfte das Fleisch und salze es auf allen Seiten gut ein; ebenso nehme man einige Prisen gestoßenen Pfeffer, mit welchem man ebenfalls den Braten bestreut.

Hiernach lasse man etwa $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz mit etwas Butter vermischt in dem (am liebsten viereckigen) Brattopf schmelzen, schneidet in das Fett 1— $\frac{1}{2}$ mittelgroße Zwiebel hinein, den man braun röstet und tue sonach den Braten in den Topf, den man von Minute zu Minute im Topfe umdreht, damit er sich nicht anlegt, bis er tüchtig Brühe gezogen hat, und schneide gleichzeitig etwas harte braune Brotrinde bei, die etwa $\frac{1}{4}$ Stunde mit dem Braten mitrösten soll.

Dann halte man in einem Gefäß heißes Wasser bereit und übergieße den Braten, daß derselbe vollständig in der Sauce schwimmt, und schiebe den Brattopf nicht zugedeckt ins Bratrohr, wodurch er eine schöne braune Kruste bekommt.

Man versäume hierbei nicht, den Braten öfters mit der Brühe zu überschütten, und kann, wenn die Brühe zu stark eingekocht ist, noch etwa $\frac{3}{4}$ bis 1 Liter heißes Wasser nachgegossen werden. Bei tüchtigem Feuer ist der Braten in 1— $\frac{1}{4}$ Stunden fertig. Zu langes Braten macht das Kalbfleisch trocken, weshalb man am besten zur Probe mit einer Gabel hineinsticht. Geht die Gabel schwer hinein und trieft aus den Gabelstichen noch blutige Brühe, so ist der Braten noch nicht gar; geht die Gabel leicht hinein, so wie wenn man etwa in einen Schwamm hineinsticht, so ist der Braten gar. Wenn aber die Gabel wieder schwer durchzugehen anfängt, so ist es Zeit, den Braten vom Feuer zu nehmen, da er dann trocken zu werden beginnt, wie ihn viele Leute nicht gerne genießen.

18. **Gefüllte Kalbsbrust.** Aus einer Kalbsbrust von 5—6 Pfund läßt man vom Metzger den Schulterknochen herauslösen und steckt in die vom Metzger geschnittene Oeffnung das Füllsel (siehe Bratenfüllsel). Die Rippen werden durchgehackt und im unteren Teile ebenfalls ausgelöst. Die Brust näht man sodann fest auf allen Seiten zu und brät sie in der gleichen Weise wie den Kalbsbraten (siehe Nr. 17).