

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

10. Reissuppe mit Linsen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

kruste, welche in der Größe eines kleinen Thalers geschnitten seyn muß, angerichtet.

7. Griesuppe mit Erbsen. — Den Gries kocht man in guter Fleischbrühe recht lang, nur nicht dick. Zugleich werden ganz junge Erbsen in halb Wasser und Fleischbrühe gekocht, wenn sie recht weich sind durch ein Haarsieb getrieben, dann unter die Griesuppe vermischt, aber nicht mehr mit einander gekocht, ehe sie aufgetragen wird etwas Schü daran.

8. Fasten-Griesuppe. — Man verwiegt etwas Zwiebeln, Petersilie, dünstet es ein wenig in frischer Butter, thut dann den Gries dazu, und läßt es eine gute Weile unter beständigem Rühren mit einander anziehen; schüttet dann kaltes Wasser daran, salzt es gehörig, und kocht sie ziemlich lang, aber nur ganz langsam. Beim Anrichten kann man Eiergelb daran thun.

9. Sago Suppe. — Der Sago wird sauber verlesen, dann einigemal mit kochendem Wasser gebrüht, alsdann mit Fleischbrühe zugesetzt und recht langsam gekocht; bis er ganz durchsichtig ist. Beim Anrichten mit saurem Rahm und Eiern angerührt.

10. Reisuppe mit Linsen. — Die Linsen werden, wenn sie gut gereinigt und gewaschen sind, mit etwas frischer Butter, Selleriewurzel, gelbe Rüben und einer kleinen Zwiebel und Wasser zugesetzt, recht weich gekocht, während dem Kochen mit Fleischbrühe nachgefüllt, dann durch ein Haarsieb getrieben. Der Reis wird, nachdem er ebenfalls gebrüht worden, in Fleischbrühe so gekocht, daß er zwar weich, aber dennoch schön ganz bleibt. Die Linsen werden nun unter den gekochten Reis gerührt, und so eine Weile auf dem Heerd stehen gelassen, daß es sich gut vermischt. Wenn man will, kann man beim Anrichten etwas Schü daran thun.

11. Durchgetriebene Kartoffelsuppe. — Die Kartoffeln werden roh geschält, sauber gewaschen, mit Fleischbrühe zugesetzt, recht weich gekocht, dann durch ein Sieb gedrückt, mit Fleischbrühe verdünnt, einige