

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

16. Krebsuppe

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

Eidotter und etwas sauern Rahm daran gethan, dann über in Würfel geschnittenes und in Butter gebackenes Brod angerichtet.

12. Braune Kartoffelsuppe. — Man läßt einige geschnittene Zwiebeln in Butter langsam schön braun werden, thut dann Fleischbrühe daran; Kartoffeln, welche in Schnitze geschnitten und gut gewaschen sind, werden dazu gethan und so gekocht. Unterdessen bäht man gutes Hausbrod auf dem Rost, thut es auch zu den Kartoffeln, läßt beides recht weich kochen, und streicht es dann durch ein Sieb, verdünnt es mit guter Fleischbrühe, oder wenn man braune Brühe hat ist es noch besser, und so wird sie aufgetragen.

13. Einlaufsuppe. — Man rührt 2 Löffel voll Mehl mit kalter Fleischbrühe (in deren Ermanglung mit Wasser) recht glatt an, schlägt zwei Eier dazu, und rührt es recht durcheinander. Der Teig muß so seyn, daß er läuft. Wenn nun die Fleischbrühe, die man dazu gerichtet hat, siedet, so läßt man den Teig unter beständigem Rühren hineinlaufen, läßt einen Ball aufkochen, richtet sie an, streut fein geschnittenen Schnittlauch darüber, und trägt sie auf.

14. Reissuppe. — Der Reis, welcher einigemal gebrüht seyn muß, wird in einem Geschirr, in welches man ein Stückchen frische Butter und eine sehr fein verwiegte Zwiebel gethan hat, etwas gedünstet, dann mit Fleischbrühe aufgefüllt und recht weich gekocht. Es kann auch Eiergelb daran gethan werden.

15. Geröstete Suppe. — Man läßt Butter heiß werden, röstet dann so viel Mehl schön hellbraun darin, daß die Brühe nicht wässerig wird; nun wird sie leicht gesalzen und ziemlich lang gekocht, dann beim Anrichten etwas sauern Rahm und Eiergelb, welches aber sehr gut verrührt seyn muß, daran gethan, dann über in Würfel geschnittenes und in Butter gebackenes Brod angerichtet.

16. Krebsuppe. — Auf 8 Personen nimmt man 25 Suppenkrebse, wascht sie sauber, siedet sie dann in

ein wenig Essig und Fleischbrühe, thut etwas Petersilie dazu, in ein paar Minuten sind die Krebse gut. Nun läßt man sie kalt werden, bricht die Schwänze aus, und stößt alles Uebrige mit $\frac{1}{8}$ Pfd. frischer Butter recht fein; thut nun in ein Geschirr wieder ein Stückchen frische Butter, läßt sie zergehen, und thut das Gestoßene dazu, rührt es immer auf dem Feuer, bis die Butter eine rothe Farbe angenommen hat. Nun wird Fleischbrühe daran geschüttet, für 3 fr. Brod dazu gethan, alles miteinander recht lang gekocht, dann durch ein Tuch oder feines Haarsieb getrieben. Man kann in diese Suppe kleine Butterklöschen thun. Beim Anrichten werden die Krebschwänze oben auf die Suppe gelegt.

17. Champignonsuppe. — Die Champignons werden gut ausgelesen, geschält und sehr sorgfältig gewaschen, damit kein Sand darin bleibt, dann in ein Sieb geschüttet, damit sie gut ablaufen; ist dies geschehen, so werden sie mit Zwiebel und Petersilie recht fein verwiengt und in frischer Butter gedünstet, etwas Mehl darüber gestreut, läßt sie noch ein wenig unter öfterm Rühren anziehen, dann mit Fleischbrühe angefüllt, eine gute Zeit gekocht, etwas Schü daran gethan, dann über gebähte Brodschnitten angerichtet.

18. Fröschsuppe. — Es werden für 4 Personen 20 Frösche genommen, diese mit gelben Rüben, Petersilie und einer kleinen Zwiebel in frischer Butter gedämpft, nun ein bißchen Salz daran gethan. Sind sie gedämpft, so läßt man sie kalt werden; stößt das alles sehr fein, und treibt's durch ein Haarsieb, thut's in ein Geschirr, und füllt es mit Wasser oder Fleischbrühe auf. Man macht eine geriebene Gerste, wenn sie recht trocken ist, röstet man sie schön gelb, und kocht sie in der Fröschrüh, dann ist sie fertig. Macht man die Fröschrüh mit Wasser, so muß man noch ein Stückchen Butter, nebst dem Saft, worin sie gedämpft haben, zur Brühe thun.