

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

15. Geröstete Suppe

[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