

# **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**

17. Champignonsuppe

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

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 verwiegt 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 Fröschbrüh, dann ist sie fertig. Macht man die Fröschbrühe mit Wasser, so muß man noch ein Stückchen Butter, nebst dem Saft, worin sie gedämpft haben, zur Brühe thun.