

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

20. Gefüllte Wörsingsuppe

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

19. Wurzelsuppe. — Es werden gelbe Rüben, Sellerie, weiße Rüben, Petersile, Schwarzwurzeln, ein Paar Kartoffelschnitt mit Fleischbrühe, worin man ein Stückchen frische Butter thut, recht weich gekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, in ein Geschirr gethan, mit brauner Fleischbrühe angefüllt, nur einen Wall aufkochen lassen, dann über geröstete Brodschnitten angerichtet, etwas Schnittlauch darüber gestreut und aufgetragen.

20. Gefüllte Wörsingsuppe. — Man brüht schöne Wörsingblätter, doch nicht zu weich, läßt sie in einem Durchschlag gut abtropfen, trocknet sie noch auf einem Tuch. Nun wird folgende Fülle gemacht: Petersilie und Zwiebeln werden sehr fein verwiegt, in etwas Butter gut gedünstet, dann vom Feuer gethan, etwas sehr fein verwiegtes Kalbfleisch, etwas geriebenes Brod dazu gethan, mit Eier eine Farse gemacht, die nicht zerläuft. Obige Blätter werden nun breit auseinander gelegt, auf jedes Blatt ein kleiner Löffel voll Fars gethan und zusammengerollt; ist man damit fertig, so werden die Würste in ein breites Geschirr gethan, worein man Butter thut, und in einem Deselein oder auf dem Heerd ganz langsam gebacken; während dem Backen müssen sie einmal umgewendet werden. Man muß aber nicht viel Butter nehmen, weil sie sonst zu fett würden. Beim Anrichten werden sie nun in gute braune Fleischbrühe, oder in weiße Fleischbrühe, worin etwas Schii ist, gelegt und aufgetragen. Auch kann man noch Griesklöschen dazu thun.

21. Artischockensuppe. — Mehrere Artischocken kocht man, nachdem sie sauber gewaschen sind, in leicht gesalzenem Wasser weich, läßt sie wieder kalt werden, zieht alle Blätter heraus, schabt alles Markichte davon. Ein Stückchen frische Butter wird auß Feuer gethan, etwas Mehl darin einigemal umgerührt, dann das Mark der Artischocken dazu gethan, umgerührt und Fleischbrühe daran geschüttet und so eine Weile langsam gekocht, dann Eiergelb und sauern Rahm daran