

# **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**

22. Spargelsuppe

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

gerührt, über ein paar Schnitten gebähtes Brod angerichtet. Die Käse der Artischocken werden in Scheiben geschnitten und auf der Suppe herum gelegt.

22. Spargelsuppe. — Man bricht Spargel in ganz kleine Stückchen, denn wenn man sie schneidet, so bemerkt man nicht so leicht, ob sie zähe sind. Diese Stückchen kocht man nun in Fleischbrühe, thut ein Stückchen Butter, worein etwas Mehl geknetet seyn muß, dazu, wenn sie weich sind, füllt man es mit so viel Fleischbrühe (die aber nicht stark gesalzen seyn darf) auf, als zur Suppe nöthig ist, rührt, wenn es kocht, geriebenes Weißbrod hinein, läßt es eine gute Zeit noch kochen, und thut, ehe sie aufgetragen wird, etwas Eiergelb und sauern Rahm daran.

23. Fischsuppe. — Ganz gewöhnliche Fische, oder auch Abfall von bessern Fischen, werden mit frischer Butter, Zwiebeln und etwas Weißbrod gedämpft, bis alles weich aber nicht gelb ist; dann treibt man es durch ein sehr feines Sieb, vermischt es mit schon vorher gekochtem Reis oder Gerstenschleim, thut ganz kleine zurückbehaltene, von allen Gräthen sehr gut befreite Stückchen Fische hinein, und trägt sie auf.

24. Andre Art. — Die Fische werden gesalzen, nachdem sie sauber gewaschen sind, in Mehl umgekehrt und schön rösch gebacken; dann im Mörser sehr fein gestoßen, durch das Haarsieb getrieben. Petersilie und gelbe Rüben sehr fein verwiegt, in Butter weich gedünstet, den Fisch dazu, läßt es anziehen; dann kochen des Wasser daran, das nöthige Salz, ziemlich lang gekocht, und über gebähte Schnitten angerichtet.

25. Schwäbische Suppe. —  $\frac{1}{8}$  Pfd. Butter wird gut gerührt, nach und nach 3 Eier dazu, dann ein bißchen Salz und Mehl, bis der Teig ziemlich dick ist; dann durch einen Schaumlöffel, der etwas große Löcher hat, in siedende Fleischbrühe gedrückt und eine Weile kochen lassen; wenn man etwas Schü hinein thut, ist es noch besser; dann aufgetragen.