

# **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**

26. Krammetsvögel- oder Lerchen-Suppe

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

26. Krammetzvogel, oder Lerchen-Suppe. — Die Vögel werden mit etwas magerm Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, frischer Butter und ein klein wenig Salz gedämpft; ist dies geschehen, so nimmt man sie heraus, löst die besten Stücke von der Brust ab, schneidet sie in kleine schöne Stückchen; das Uebrige wird mit einander gestoßen, durch ein Sieb getrieben. Geriebenes Schwarzbrot wird schön in Butter dunkelgelb geröstet, mit Fleischbrühe aufgekocht, das Durchgetriebene und die Stückchen Fleisch dazu gethan, dann ist sie fertig.

27. Erbsensuppe. — Man kocht dürre Erbsen mit schwacher Fleischbrühe recht weich, treibt sie durch, und schüttet recht kräftige Fleischbrühe daran, läßt es mit einander kochend werden, und richtet sie über folgende Erbsen an: Man nimmt einen guten Löffel voll Mehl, ein klein wenig Salz, macht mit Milch und einem Ei einen Teig an wie zu einem Omelette, thut in eine kleine Pfanne Butter, wenn sie heiß ist schüttet man den Teig in einen kleinen Schaumlöffel, läßt ihn in die Butter laufen, wovon sich Küchelchen in der Größe einer Erbse bilden; wenn diese schön gelb gebacken sind, werden sie in die Suppenschüssel gethan, etwas Schnittlauch darüber und aufgetragen.

28. Kaisergerste. — Man verrührt 4 Eier mit einem Schoppen guter kalter Fleischbrühe recht stark, thut, wenn man es liebt, etwas geriebene Muskatnuß daran, schüttet es in ein Geschirr, kocht es in Wasser bis es fest ist; dann werden mit einem Löffel Stückchen heraus gebrochen und in gute braune Fleischbrühe oder in andre mit Schü vermischte gelegt; dann ist sie fertig.

29. Fastensuppe mit Vermicette. — Es werden Zwiebeln in Butter schön gelb gedämpft, dann Wasser daran geschüttet, weiße Rüben, gelbe Rüben, Lauch und Kartoffel dazu gethan, alles recht weich gekoch, dann durchgetrieben. Etwas Mehl wird in Butter recht schön gelb geröstet, Wasser daran gethan, das