

# **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**

32. Milchsuppe mit Zwiebeln

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

Durchgetriebene dazu gethan, gut mit einander gekocht, dann mit in Wasser und frischer Butter gekochten Vermicette vermischt. Ist die Suppe gehörig gesalzen, so wird sie angerichtet.

30. Endiviesuppe. — Der Endivie wird gut verlesen, gewaschen und in schwachem Salzwasser halb weich gekocht, damit er das Bittere verliert; dann herausgenommen, wenn er ziemlich erkaltet ist, so gut wie möglich ausgedrückt und sehr fein verwiegt; dann wird er in frischer Butter weich gedünstet, etwas Mehl darüber gestreut, gut umgerührt und dann mit Fleischbrühe aufgefüllt, noch eine Zeitlang mit einander gekocht, beim Anrichten mit Eiergelb und süßem Rahm vermischt und über gezopfte Brodknöpschen, welche noch beschrieben werden, angerichtet.

31. Kräutersuppe. — Man nimmt Sauerampfer, Körbelkraut, Portulak, jedes gleich viel, verwiegt es, nachdem alles recht gut gewaschen ist, ziemlich fein, dünstet es in frischer Butter, füllt es dann mit Fleischbrühe oder Wasser auf, läßt es mit einander eine gute Weile kochen, richtet es, wenn saurer Rahm und Eiergelb daran ist, über in Würfel geschnittenes und in Butter gebackenes Brod an, trägt sie dann gleich auf.

32. Milchsuppe mit Zwiebeln. — Die Zwiebeln werden in ganz dünne Blättchen geschnitten, diese in etwas Butter schön weiß und weich gedämpft, dann gute süße Milch daran geschüttet, Salz und ein wenig Pfeffer daran gethan, läßt es einigemal mit einander aufkochen, und richtet es über Weißbrod an.

33. Wiener Suppe. — Es wird ein gewöhnlicher Omelette-Teig gemacht, aber sehr leicht; dann wird Kalbfleisch so fein wie möglich verwiegt, Schnittlauch wird ebenfalls sehr fein geschnitten unter diese Masse gethan. Eine Pfanne läßt man heiß werden, schmiert sie mit Speckschwarte, läßt ein wenig von dem Teig darin herumlaufen, daß die Omelette so dünn wie Laub werden; wenn sie nun gebacken sind, so werden sie wie