

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

36. Panadelsuppe

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

breite Nudeln geschnitten, in brauner Fleischbrühe ein paar Wall aufgeköcht, dann angerichtet.

34. Gute Rübensuppe. — Man setzt nach Anzahl der Personen weiße Rüben mit Wasser und Fleischbrühe zum Feuer, läßt sie recht weich verkochen. Unterdeffen schneidet man aus weißen Rüben Schnitzen in der Größe wie der achte Theil eines Borsdorfer Apfels, siedet diese Schnitze in gesalzenem Wasser ziemlich weich, doch daß sie schön ganz bleiben; man nimmt sie nun heraus, läßt sie kalt werden, und backt sie in Butter schön gelb; zugleich macht man einen guten Nudelsteig, wälzt ihn sehr dünn aus, und schneidet lauter viereckige Plätzchen daraus, welche man in Fleischbrühe siedet. Obige Rüben werden nun, wenn sie recht weich sind, durch einen Durchschlag getrieben; das Durchgetriebene wird nun auf schwachem Feuer mit einem Stückchen frischer Butter gut abgerührt, dann von der Brühe, worin die Würfel gesotten, daran gethan, ein wenig noch gekocht, dann zusammen in einen Topf gethan und bis zum Anrichten recht heiß erhalten. Die gebacknen Rüben werden in die Suppenschüssel gethan und das Uebrige darüber angerichtet.

35. Gebackene Klößsuppe. — 4 Loth Butter werden mit 2 Eiern recht schaumig gerührt, nachdem 2 Löffel voll Mehl und ein starker Löffel voll saurer Rahm darunter gerührt, und ein wenig Salz in den Teig gethan ist. Nun nimmt man mit dem Löffel eine Welschnuß groß, und läßt es in heißer Butter langsam backen. Sind nun alle Klößchen gebacken, so werden sie in die Suppenschüssel gethan, Fleischbrühe mit etwas Schü darüber geschüttet und gleich aufgetragen.

36. Panadelsuppe. — Es wird Weißbrod in Butter gebacken, dann mit Fleischbrühe lange gekocht, durch ein Sieb gestrichen, wieder mit Fleischbrühe verdünnt; beim Anrichten mit Eigelb und etwas sauern Rahm angerührt.