

# **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**

29. Fastensuppe mit Vermicette

[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 durre 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 Rühelchen 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

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 Brodknöpfschen, welche noch beschrieben werden, angerichtet.

31. Kräuter Suppe. — 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