

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

33. Wiener Suppe

[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. 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

breite Nudeln geschnitten, in brauner Fleischbrühe ein paar Ball aufgekocht, dann angerichtet.

34. Gute Rübensuppe. — Man setzt nach Anzahl der Personen weiße Rüben mit Wasser und Fleischbrühe zum Feuer, läßt sie recht weich verkochen. Unterdessen 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.