Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

2. Besondere Suppe

urn:nbn:de:bsz:31-107321

Visual Library

I. Suppen.

1. Banadel-Suppe.

Man nimmt Weißbrod nach Belieben, ein Stückchen frische Butter, gießt Wasser oder helle Erbsenbrühe daran, und kocht alles in einer irdenen Reine. Beim Anrichten schlägt man 3 Eierdotter hinein, giebt einige Löffel voll Rahm und ein wenig Salz dazu, rührt alles recht untereinander und reibt ein wenig Muskatnuß daran.

2. Besondere Suppe.

Man nimmt von allen Sorten Wurzeln, die eine Küche hat, schneidet sie länglich, dünstet sie in einem Stück Butter mit zerhackten Kalbsbeinen, bis sie einen guten Geschmack und eine schöne Farbe haben, giebt gesalzene Fleischbrühe daran, läßt sie eine Zeitlang kochen, thut sodann die Brühe über gebähte Brodschnitten, giebt einen Löffel voll Jus daran, streut etwas zerschnittenes Grünes darüber und giebt sie heiß auf den Tisch.

3. Bier-Suppe.

Ein Löffel voll Mehl wird mit 2 Eierdotter und einem Schoppen guter Milch angerührt; sodann giebt man einen Schoppen Bier, Zimmt und Zucker nach Belieben dazu, läßt solches unter beständigem Rühren einen Wall thun und richtet es über in Würfel geschnittenes Weißbrod an.