

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

6. Durchgetriebene Erbsen-Suppe

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

4. Blinde Chokolade = Suppe.

Es wird ein Löffel voll Mehl in einem Stück Butter recht schön gelb geröstet, mit guter Milch aufgekocht, Zucker, Zimmt und Nägelein dazu gethan, etlichemal aufgerührt, und dann über gebähtes Brod angerichtet. Wer es liebt, kann Eiergelb daran rühren.

5. Gebackene Erbsen = Suppe.

Man nimmt 4 Kochlöffel voll Mehl, thut es in eine Schüssel, macht einen Flädleinteig daraus, schlägt 2 Eier in denselben, rührt ein wenig Milch daran, damit der Teig recht zart und nicht zu dünn wird. Dann macht man Luken d. h. Backbutter heiß, läßt den Teig durch einen Schaumlöffel darein tropfen, aber nicht zu viel auf einmal, backt sie blaßgelb, daß sie aussehen wie Erbsen; dann thut man sie in die Schüssel, backt so fort, bis man genug hat, schüttet sodann gute Fleischbrühe daran, salzt sie und giebt sie gleich auf den Tisch, daß sie nicht weich werden.

6. Durchgetriebene Erbsen = Suppe.

Man setzt $\frac{1}{2}$ Maßlein Erbsen mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie ganz weich sieden mit Wurzeln wie man sie liebt; dann treibt man sie durch ein Sieb, brennt sie mit Zwiebeln gut ein, läßt sie noch ein wenig kochen, salzt sie, zerschneidet etwas Grünes daran, und richtet sie über gebähte Brodschnitten an.

7. Erdäpfel = Suppe.

Man nimmt 10 gesottene Erdäpfel, reibt sie auf dem Reibeisen, nimmt Butter, Petersilie, Zwiebeln, Chalotten, welches alle vorher zerschnitten werden muß, in eine Kasserole, dünstet dieses recht, schüttet 1 Maas Wasser oder Fleischbrühe daran, läßt es gut kochen, und richtet es über in Würfel geschnitten gebackenes Weißbrod an.

8. Erdäpfel = Suppe anderer Art.

Es werden 10 mittelgroße Erdäpfel geschält, an einem