

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

8. Erdäpfelsuppe anderer Art

[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

Reibeisen gerieben und ausgedrückt; dann läßt man sie in guter Fleischbrühe weich kochen; beim Anrichten thut man 2 Eierdotter, etwas Rahm, Salz und Gewürz nach Gutdünken in die Schüssel, rührt die gekochte Suppe langsam darein, und giebt sie so auf den Tisch.

### 9. Fisch = Suppe.

Man nimmt gemeine Fische, putzt sie sauber, nimmt ein Stück Butter, Wurzeln, Zwiebeln, gelbe Rüben in eine Schüssel, läßt es gelb dämpfen, schüttet Wasser daran, so viel man gebraucht, kocht es  $\frac{1}{2}$  Stunde, thut Salz, Schnittlauch, auch, wenn man es hat, einige Löffel voll Erbsenmark daran, wovon die Fastensuppen alle gut werden, richtet sie sodann über gebähtes Brod an und giebt sie heiß auf den Tisch.

### 10. Fisch = Suppe anderer Art.

Man belegt den Boden einer Keine mit Butter, legt einige rundgeschnittene Zwiebeln, und dann die Fische in Stückchen geschnitten darauf, giebt Salz und Wurzeln nach Belieben dazu, läßt alles gut dämpfen ohne es zu rühren, bis es recht gelb geworden ist, schüttet sodann Erbsenbrühe daran, läßt es gut auskochen, gießt es durch ein Sieb über gebähte Brodschnitten, streut etwas zerschnittenes Grünes daran, und giebt sie heiß auf den Tisch.

### 11. Braune Fleisch = Suppe.

Man nimmt gutes Nierenfett und ein mageres Stück Zugabefleisch in eine Keine, giebt Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz nach Belieben dazu, läßt es dämpfen, bis es gelb ist, schüttet einige Löffel voll Fleischbrühe daran, daß es sich besser auflöst, man kann auch Kalbsbeine darin kochen; sodann zerschneidet man etwas Grünes darauf, und gießt die Brühe durch ein Haarsieb über gebähtes Brod. Man kann auch Knöpflein zu dieser Suppe gebrauchen.