

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

12. Fleckleinsuppe

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

12. Flecklein-Suppe.

Man macht den Teig wie zu einer Nudeln-Suppe, aber so dünn ausgewallt wie möglich; dann schneidet man ihn, als wenn man Nudeln schneiden will, kehrt die Nudeln um, schneidet kleine Flecklein daraus und läßt sie in der Fleischbrühe aufkochen, wie die Nudeln.

13. Französische Suppe.

Man nimmt etliche Stücke gelben Wirsching oder Kohl, schneidet diesen nach der Länge, aber nicht gar fein, wie auch dergleichen Zwiebeln, Petersilienkraut; Selleri, gelbe Rüben, Körbelkraut; setzt dieses mit siedendem Wasser oder guter Fleischbrühe zum Feuer, giebt Salz, Pfeffer und frische Butter daran, läßt dieses weich kochen, schneidet dann Weißbrod zu recht feinen Schnitten, legt es in eine Schüssel, wechselsweise eine Lage Brod, eine Lage Käse, bis alles angefüllt ist, schützet alsdann den gesottenen Wirsching sammt dem Uebrigen ganz siedend daran, deckt es zu und giebt es zur Tafel.

14. Geriebene Gerste-Suppe.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl auf ein Nudelbrett, schlägt 3 Eier hinein, macht dieses untereinander zu einem festen Teig, reibt diesen an einem Reibeisen, daß er nicht knollig wird; dann bereitet man eine gute Fleischbrühe und rührt die geriebene Gerste unter beständigem Kochen hinein. Man kann die Suppe $\frac{3}{4}$ Stunde kochen lassen, alsdann fein zerschnittenes Grünes und Salz nach Belieben hinein thun.

15. Gerollte Gerste-Suppe.

Für 1 Person rechnet man einen guten Löffel voll Gerste, setzt sie mit Wasser und einem Stückchen frischer Butter zum Feuer, giebt Acht, daß sie nicht anbrennt, füllt sie mit guter Fleischbrühe auf und kocht sie 3 Stunden lang; dann schüttet man sie durch ein Sieb, läßt sie