

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

19. Geröstete Griessuppe

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

noch ein wenig aufkochen, gießt den Schleim in die Tassen oder über gebähte Brodschnitten. Man kann auch die Gerste, wenn sie fein ist, sammt den Kernen geben, nur rührt man 2 Eiergelb hinein und bestreut sie mit Schnittlauch.

16. Geriebene Gipfel-Suppe.

Man reibt 6 Kreuzer-Gipfel (mürbes Brod) am Reibeisen, dünstet dieses in einem Stückchen Butter, rührt es in gute Fleischbrühe, 2 Eierdotter und 1 Löffel voll Rahm dazu, läßt es kochen und reibt etwas Muskatnuß darauf.

17. Suppe von Goldschnitten.

Man schneidet 3 Milchbrode zu Schnitten, verklep-
pert 3 Eier mit ein wenig Rahm, kehrt die Schnitten darin um, backt sie im heißen Schmuß, nimmt gute Fleischbrühe, so viel man zur Suppe gebraucht, läßt die gebackenen Schnitten einige Minuten darin kochen und giebt Salz, Petersilie und Muskatnuß nach Belieben dazu.

18. Gries-Suppe.

Man nimmt gute Fleischbrühe und setzt sie zu Feuer; auf 1 Maas rechnet man 6 gute Eßlöffel voll Gries. Wenn die Brühe kocht, so rührt man das Gries hinein und läßt es 1 Stunde lang kochen; vor dem Anrichten rührt man nach Belieben Eier und Rahm hinein, giebt Salz und Schnittlauch daran, und trägt sie so auf den Tisch.

19. Geröstete Gries-Suppe.

Es werden 6 gute Eßlöffel voll Gries in einem Stück Butter hellgelb geröstet; sodann nimmt man Fleischbrühe oder Wasser, schüttet es an das Gries, und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde länger kochen als die vorhergehende Suppe, und giebt sodann Salz und etwas Muskatnuß daran.

20. Hafergrütz-Suppe.

Man macht ein Stückchen Butter heiß, nimmt 1 Vierl.