

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

20. Hafergrützsuppe

[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 Bierl.

Hafergrütze, ein wenig Zucker, 2 Kochlöffel voll Mehl, und röstet dieses hellgelb, sodann gießt man Fleischbrühe oder Wasser darauf, läßt es eine gute Stunde kochen, salzt es nach Belieben und giebt es ohne Brod auf den Tisch.

#### 21. Körbelkraut-Suppe.

Man nimmt eine Hand voll Körbelkraut und eine Hand voll Sauerampfer, wäscht es sauber, wiegt es recht fein und dämpft es in einem Stückchen Butter; wenn es wohl angezogen hat, so schüttet man gute Fleischbrühe und etwas Salz daran, und läßt dann gebähtes oder ungebähtes Brod damit kochen. Beim Anrichten werden 2 Eierdotter und etwas Rahm hineingerührt.

#### 22. Knöpflein-Suppe.

Man macht einen guten Flädleinteig, welcher nicht zu dünn seyn darf, läßt ihn durch den Schaumlöffel in kochende Fleischbrühe laufen, und giebt etwas Grünes und Salz dazu, dann ist sie fertig.

#### 23. Krebs-Suppe.

Man kocht  $\frac{1}{2}$  Pfund Suppenkrebse, löst sie aus, stoßt die Schale in einem Mörser mit einem Stückchen Butter ganz fein, thut es in eine Reine, läßt es so lange kochen, bis die Butter recht roth ist, schüttet dann gute Fleischbrühe oder an einem Fasttag Milch daran, kocht es gut aus, und giebt Salz und Gewürz nach Belieben daran; dann seiet man es durch ein Tuch, aber recht heiß, über gebähte Brodschnitten.

#### 24. Krebs-Suppe anderer Art.

Man kocht Krebse, so viel man braucht, in Wasser ab, löst die Schweife und die Galle aus, nimmt davon nur die Schalen, ein Stück Butter, und stoßt es zusammen, wenn es recht fein ist, kocht man es mit Milch oder Rahm, worin man ein Stückchen Zucker giebt, auf, und schüttet es ganz kochend durch ein Sieb über gebähte