

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

22. Knöpfleinsuppe

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

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