

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

24. Krebsuppe anderer Art

[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

Brodschnitten. Man kann auch die ausgelösten Schweife darauf geben.

25. Leber = Suppe.

Man nimmt 1 Pfund Leber, zieht die Haut ab, stoßt sie in einem Mörser und treibt sie durch ein Haarsieb, verwiegt eine Zwiebel fein, dünstet sie in einem Stückchen Butter und giebt dieses, nebst so vieler Fleischbrühe als man zur Suppe gebraucht, an die Leber, thut in Würfel geschnittenes, in Schmalz gebackenes Brod daran, läßt es mit diesem einige Zeit kochen, rührt alsdann 3 Eierdotter daran, damit die Leber nicht zu hart wird, und reibt ein wenig Muskatnuß hinein.

26. Linsen = Suppe.

Man setzt die Linsen mit kaltem Wasser aufs Feuer, giebt Wurzeln, Petersilie und Selleri daran, brennt einige Zwiebeln mit einem Stückchen Butter und einem Löffel voll Mehl gelb ein, Salz und Pfeffer dazu, und richtet es über gebähte Brodschnitten an. Man kann auch geräucherte Würste darein geben.

27. Mehl = Suppe.

Man macht ein Stückchen Butter heiß, röstet 4 Kochlöffel voll Einbrenn = Mehl mit ein wenig Zucker dunkelbraun, giebt ein wenig Kümmel daran, schüttet alsdann so viel Wasser dazu, als man Suppe gebraucht, läßt es mit Haus- oder Weißbrod auskochen und salzt es nach Gutdünken.

28. Nudeln = Suppe.

Zu 1 Pfund Mehl nimmt man 6 Eier, ist das Mehl zu trocken, so kann man ein wenig Wasser dazu nehmen, reibt alsdann den Teig recht fein, theilt ihn in 4 Theile und wallt ihn recht fein aus, und wenn die Kuchen abgetrocknet sind, so schneidet man sie mit einem Fleiß, daß sie recht gleich werden, und kocht sie in guter, gesalzener Fleischbrühe.