

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

25. Lebersuppe

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

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.