

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

32. Saure Rahmsuppe

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

29. Spanische Nudeln = Suppe.

Für 12 Personen nimmt man 1 Pfund Nudeln, macht sie auseinander in recht guter Fleischbrühe und läßt sie $\frac{3}{4}$ Stunde kochen. Ist die Fleischbrühe nicht besonders gut, so rührt man einige Löffel voll Rahm und 2 Eierdotter hinein, salzt sie, streut etwas Grünes darauf und giebt sie heiß auf den Tisch.

30. Omelett = Suppe.

Man backt Omelette, je nachdem man Suppe kochen will; für 6 Personen nimmt man 2 Eier, 4 Kochlöffel voll Mehl, rührt es mit Milch an und backt die Omelette schön gelb; wenn sie kalt sind, so wiegt man sie auf einem Wiegebrett und läßt sie ein wenig aufkochen in guter Fleischbrühe. Wenn man übrige Kraketen hat, so kann man dieselben auch dazu verwenden.

31. Prezlein = Suppe.

Man schneidet Fasten-Prezlein in der Mitte von einander, richtet sie in eine Suppenschüssel, wechselsweise eine Lage Prezlein, eine Lage geriebenen Parmesan-Käse; brennt eine Hand voll feingeschnittene Zwiebeln in Butter bräunlich, giebt siedendes Wasser daran, läßt es mit Salz und Pfeffer gut aufsieden, und gießt es dann über die eingerichteten Prezlein, deckt sie zu und läßt sie an einem warmen Orte stehen, bis die Prezlein recht aufgelaufen sind, und giebt sie dann zur Tafel.

32. Saure Rahm = Suppe.

Man schneidet nach Gutdünken Hausbrod, röstet es gelb mit ein wenig Butter, gießt Wasser daran, so viel man zur Suppe gebraucht, läßt es aufkochen, salzt es, und rührt $\frac{1}{2}$ Schoppen Rahm mit 2 Eiergelb darein.

33. Reis = Suppe.

Für 12 Personen nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, wäscht ihn sauber, setzt ihn mit guter Fleischbrühe zum Feuer,