

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

36. Braune Sagosuppe

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

läßt ihn kochen ohne ihn zu rühren, bis er recht weich ist, verdünnt ihn mit gutem Jus, salzt ihn nach Belieben und streut fein zerschnittenes Schnittlauch oder Petersilie darauf.

34. Reis-Suppe.

Für 12 Personen nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis, wäscht ihn recht sauber, setzt ihn mit guter Fleischbrühe auf das Feuer, läßt ihn sieden, bis er recht weich ist, rührt ihn recht schleimig und giebt Jus und Salz nach Gutdünken daran. Auf diese Art kann man auch die Gerste-Suppe zubereiten.

35. Weiße Reis-Suppe.

Der Reis wird eben in nämlicher Quantität, wie in der vorher beschriebenen Suppe rein gewaschen und in guter Fleischbrühe ganz weich gesotten; dieses kann aber öfters aufgerührt und nach Belieben gesalzen werden; vor dem Anrichten nimmt man 5 Eierdotter in eine Schüssel, gießt einige Eßlöffel voll Wasser darauf, rührt den gekochten Reis langsam hinein, daß die Eier nicht gerinnen, und giebt sie heiß auf den Tisch.

36. Braune Sago-Suppe.

Man nimmt für 12 Personen $\frac{1}{2}$ Pfd. Sago, wäscht ihn recht sauber, gießt gute Fleischbrühe daran und läßt ihn langsam kochen; beim Anrichten nimmt man 3 Eierdotter, etwas guten Rahm, einige Löffel voll Jus, salzt es, reibt etwas Muskatnuß daran, rührt alles recht untereinander und giebt sie recht heiß auf den Tisch.

37. Weiße Sago-Suppe.

Man nimmt, wie oben, für 12 Personen $\frac{1}{2}$ Pfd. Sago, wäscht ihn recht sauber, kocht ihn in guter Fleischbrühe, bis er recht aufgelöst ist; beim Anrichten rührt man Rahm, Eiergelb und Salz nach Belieben darein.

38. Spargel-Suppe.

Der Spargel braucht gerade nicht von dem schönsten zu seyn; man schneidet ihn in gleiche Stückchen, aber