

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

39. Weinsuppe

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

nur das Mürbe, und siedet sie in guter Fleischbrühe, wenn sie weich sind, so giebt man sie über gebähte Brodschnitten, salzt sie, und giebt sie gleich auf den Tisch.

39. Wein-Suppe.

Man nimmt 1 Kochlöffel voll Mehl in eine Schüssel, rührt es zart mit Wasser an, giebt 3 Eiergelb und einen Schoppen guten Wein dazu, rührt es gut um, schüttet es in ein reines Pfännlein, giebt Zucker, Zimmt und Nägelein dazu, rührt dieses auf dem Feuer, daß es nicht überkocht und richtet es über gebähtes oder in Würfel geschnittenes, in Butter geröstetes Brod an, und giebt es sogleich auf den Tisch.

40. Zettele-Suppe.

Man nimmt 1 Kochlöffel voll Mehl in eine Schüssel, schlägt 1 Ei dazu, rührt es recht zart, nimmt noch 1 Ei dazu, daß der Teig recht lauft, und rührt ihn dann in kochende gute Fleischbrühe.

Knöpflein und andere Beilagen zu Suppen.

1. Blumenkohl in die Suppe.

Der Blumenkohl wird sauber gewaschen, gepuht, die weißen Zinklein davon erlesen und in Salzwasser abgekocht; dann macht man einen guten Eierteig, kehrt den Blumenkohl darin um, und backt ihn in Schmalz, d. h. in ausgekochter Butter; beim Anrichten garnirt man die Suppe mit diesem Blumenkohl. Man kann auch Spinat oder andere feine Gemüse damit zieren.

2. Brod-Knöpflein.

Man weicht 1 Kreuzerbrod in kaltes Wasser ein, wenn es weich ist, drückt man es aus, macht 3 Loth