

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

9. Fischsuppe

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

Reibeisen gerieben und ausgedrückt; dann läßt man sie in guter Fleischbrühe weich kochen; beim Anrichten thut man 2 Eierdotter, etwas Rahm, Salz und Gewürz nach Gutdünken in die Schüssel, rührt die gekochte Suppe langsam darein, und giebt sie so auf den Tisch.

9. Fisch = Suppe.

Man nimmt gemeine Fische, putzt sie sauber, nimmt ein Stück Butter, Wurzeln, Zwiebeln, gelbe Rüben in eine Schüssel, läßt es gelb dämpfen, schüttet Wasser daran, so viel man gebraucht, kocht es $\frac{1}{2}$ Stunde, thut Salz, Schnittlauch, auch, wenn man es hat, einige Löffel voll Erbsenmark daran, wovon die Fastensuppen alle gut werden, richtet sie sodann über gebähtes Brod an und giebt sie heiß auf den Tisch.

10. Fisch = Suppe anderer Art.

Man belegt den Boden einer Keine mit Butter, legt einige rundgeschnittene Zwiebeln, und dann die Fische in Stückchen geschnitten darauf, giebt Salz und Wurzeln nach Belieben dazu, läßt alles gut dämpfen ohne es zu rühren, bis es recht gelb geworden ist, schüttet sodann Erbsenbrühe daran, läßt es gut auskochen, gießt es durch ein Sieb über gebähte Brodschnitten, streut etwas zerschnittenes Grünes daran, und giebt sie heiß auf den Tisch.

11. Braune Fleisch = Suppe.

Man nimmt gutes Nierenfett und ein mageres Stück Zugabefleisch in eine Keine, giebt Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz nach Belieben dazu, läßt es dämpfen, bis es gelb ist, schüttet einige Löffel voll Fleischbrühe daran, daß es sich besser auflöst, man kann auch Kalbsbeine darin kochen; sodann zerschneidet man etwas Grünes darauf, und gießt die Brühe durch ein Haarsieb über gebähtes Brod. Man kann auch Knöpflein zu dieser Suppe gebrauchen.