

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für Soldaten

Badischer Frauenverein

Karlsruhe i.B., 1916

Suppen.

[urn:nbn:de:bsz:31-126220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-126220)

Suppen.

1. Schleimsuppe von Gerste oder Hafergrütze.

Für 1 Person: 2 Eßl. Gerste oder Hafergrütze, nußgroß Butter, Wasser, $\frac{1}{4}$ Kaffeel. Salz, 1 Eigelb oder 2—3 Eßl. süßer Rahm.

Die Gerste wird gewaschen, Hafergrütze jedoch ungewaschen mit wenig kaltem Wasser und der Butter am besten in einem irdenen Töpfchen aufgestellt und langsam unter öfterem Umrühren 2 Stdn. gekocht. Ab und zu füllt man wenig heißes Wasser nach. Vor Gebrauch treibt man die Suppe durch ein Haarsieb, gibt das Salz zu und kocht den Schleim nochmals auf. Beim Anrichten kann der Schleim mit Eigelb oder 2 Eßl. süßem Rahm abgerührt werden.

2. Schleimsuppe von Hafer-, Gersten- oder Reiszlocken.

Für 1 Person: $\frac{3}{8}$ l Wasser, nußgroß Butter, $\frac{1}{4}$ Kaffeel. Salz, $1\frac{1}{2}$ gestrichene Eßl. Hafer-, Gersten- oder Reiszlocken, 3 Eßl. süßer Rahm.

Das Wasser wird mit Butter und Salz kochend gemacht, dann gibt man die Flocken zu und kocht diese 25—30 Min. Im übrigen verfährt man wie bei Schleimsuppe von Gerste oder Hafergrütze.

3. Schleimsuppe von Hafer-, Gersten- oder Reismehl.

Für 1 Person: 1 gestrichener Eßl. Hafer-, Gersten- oder Reismehl, $\frac{1}{8}$ l kaltes Wasser, $\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser, nußgroß Butter, $\frac{1}{4}$ Kaffeel. Salz, 1 Eigelb.

Das Mehl wird mit dem kalten Wasser angerührt. Man läßt das Teiglein in das kochende Salzwasser ein-

laufen, gibt die Butter zu und läßt die Suppe 15 Min. kochen. Sie kann beim Anrichten mit Eigelb oder 3 Eßl. süßem Rahm abgerührt werden.

4. Nudel-, Grieß- oder Eiergerstensuppe.

Für 4 Personen: 2 l Fleischbrühe, 150 g Nudeln, Grieß oder Eiergerste, etwas Schnittlauch.

Die Fleischbrühe wird kochend gemacht, dann rührt man Nudeln, Grieß oder Eiergerste hinein und läßt die Suppe $\frac{1}{4}$ Stde. kochen. Beim Anrichten gibt man feingeschnittenen Schnittlauch darüber.

5. Einlaufsuppe.

Für 4 Personen: 2 Eier, 8 Eßl. Mehl, 1 kleine Tasse Wasser, 1 Prise Salz, 2 l Fleischbrühe.

Das Mehl wird mit Wasser zu einem glatten Teiglein angerührt, Salz und Eier zugeben und dieser Einlauf langsam in die kochende Brühe eingerührt. Man kocht die Suppe 5 Min. und gibt beim Anrichten Schnittlauch zu.

6. Gersten- oder Reissuppe.

Für 4 Personen: 8 Eßl. Gerste oder Reis, $\frac{1}{2}$ l kaltes Wasser, 2 l Fleischbrühe.

Gerste oder Reis wird gewaschen, mit kaltem Wasser aufgestellt, ab und zu kochende Fleischbrühe nachgefüllt und die Gerste $2\frac{1}{2}$, der Reis 1 Stde. langsam gekocht. — Beim Anrichten reibt man wenig Muskat darüber.

Man kann die Gerste oder den Reis auch mit dem Fleisch aufstellen und alles in einem Topf kochen.

7. Kartoffelsuppe.

Für 4 Personen: 2 Pfd. Kartoffeln, 1 Lauchstengel, $\frac{1}{2}$ Selleriekopf, 4 große Gelbrüben, Schinkenabfall oder Fett, 1 dickes Stück Brot, 1 Zwiebel, $2\frac{1}{2}$ l Wasser, Salz.

Die gewaschenen Kartoffeln werden dünn geschält, in Stücke geschnitten und mit dem geputzten, geschnittenen Suppengrün und Brot mit Wasser und Salz aufgestellt. Wenn alles weichgekocht ist, schüttet man die Brühe ab, verrührt die Masse gut, gibt die Brühe wieder zu und kocht die Suppe nochmals auf. Beim Anrichten schmälzt man die Suppe mit in Fett gerösteten Zwiebeln ab.

8. Verschiedene Suppen auf schnelle Art.

Die überall käuflichen, gebrauchsfertigen Maggis oder Knorr's Suppenwürfel oder Erbsenwurst ermöglichen es, in kürzester Zeit eine kräftige Suppe herzustellen.

Auf jedem Würfel ist die Kochanweisung genau angegeben.

Fleischspeisen.

1. Gekochtes Rindfleisch.

Gewaschene, zerkleinerte Knochen stellt man mit kaltem Wasser auf, gibt geputztes, gewaschenes, in Stücke geschnittenes Suppengrün wie Lauch oder Zwiebel, Sellerie, Wirsing, Tomaten usw. zu und bringt dies zum Kochen. Hier-