

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für Soldaten

Badischer Frauenverein

Karlsruhe i.B., 1916

1. Schleimsuppe von Gerste oder Hafergrütze.

[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-