

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für Soldaten

Badischer Frauenverein

Karlsruhe i.B., 1916

5. Einlaufsuppe.

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

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.