

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbüchlein für Soldaten**

**Badischer Frauenverein**

**Karlsruhe i.B., 1916**

8. Verschiedene Suppen auf schnelle Art.

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

### 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 Erbsenwürfel 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-