

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

Kasserolle mit Zwiebeln und Butter gedämpft und mit einfacher Bouillon aufgefüllt, gut abgeschäumt und das Doppelte von den Kräutern der Fleischbrühe hineingetan. Die Farbe wird hellbraun, der Geruch stark nach Kräutern.

Braune Fleischbrühe

Man gibt in eine Kasserolle etwas Fett, dick geschnittene Zwiebel und gelbe Rüben, 3 Pfund Rindfleisch vom Schenkelstück und ebensoviel Knochen. Dann setzt man das Ganze auf ein starkes Feuer, läßt es unter öfterem Umwenden gut anziehen, bis die Zwiebel und das Fleisch gebräunt sind; zum Schluß wird es mit leichter Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt, mit den Suppenkräutern etwa 3 Stunden gekocht und beim Gebrauch durch ein Sieb geseiht.

Suppen

Allgemeine Bemerkungen

Zu der Suppe schöpft man immer die erste, aus dem Fleisch gewonnene Brühe ab und verwendet die nachgefüllte, geringere Fleischbrühe besser zu Gemüsen usw., weil die Kraft und der Geschmack der Brühe bei den Suppen mehr hervortritt als bei den übrigen Speisen.

Wenn die Suppen mit einem Ei abgezogen werden, nimmt man gewöhnlich das ganze Ei; will man sie feiner machen, nimmt man nur das Gelbe. Damit das Ei nicht in der Suppe gerinne, wird es zuvor mit 3 Eßlöffeln kalten Wassers in der Suppenschüssel verrührt, dann rührt man die Suppe vorsichtig hinein.

Beim „Ablöschen“ des in Fett braun gerösteten Mehles nimmt man immer zuerst kaltes Wasser und rührt das Mehl mit diesem gut glatt. Zum „Auffüllen“ oder „Verdünnen“ dagegen wird heißes Wasser oder Fleischbrühe genommen, die man sorgfältig nach und nach daran gießt, dazwischen hinein das Mehl gut verrührend.

Hat eine mit Mehl, Grieß usw. gekochte Suppe Knöllchen (Klumpchen) bekommen, schlägt man sie mit dem Schneebesen, ehe sie zu fest werden, wieder glatt; genügt dies nicht, so muß die Suppe durchgetrieben werden.

Ist in den folgenden Rezepten von einem „Stückchen“ Butter oder Schmalz (Fett) die Rede, so hat man darunter ein Stück von der Größe einer großen Walnuß zu verstehen.

Von den Einlagen, Reis, Grieß und Sago, rechnet man je einen Eßlöffel voll auf eine Person.

Ein Stückchen Süßbutter in die angerichtete Suppe gerührt, verbessert sie wesentlich.

Der
zugebe
abgeschü
Wasser ü
Stückche
übergoss

1/4 Pfu
Wasser ang
und mit k
Stückchen f
Reis gut t
es ab, se
es in Stü
mit der Bo

Man
zwischen we
einer klei
Fleischbrü
maten dur
Suppe dara

Man
Fleischbrü
vom Seller
etwas Kopf
geschnitten,
in Fleischbr
auch die Kr

1/2 Pfun
mit 1/4 Liter
man darf jed
des Aufstoc
nach und na