

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik**

**Stuttgart, 1930**

Suppeneinlagen

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

**Schokoladensuppe**

1 Liter Milch wird mit 70 Gramm Schokolade gekocht und Zucker hinzugegeben, bis sie süß genug ist. Ziehe sie mit 4 Eigelb ab und richte sie über runde, mit Zucker glasierte Brotschnitten an.

**Weinsuppe von weißem Wein**

Man nimmt 60 Gramm Butter in eine Kasserolle, röstet 2 Kochlöffel Mehl hellgelb, löst mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser ab, füllt Wein nach, tut Zucker hinein, bis es süß genug ist, und etwas ganzen Zimt; hat dies recht gekocht, so rührt man 2 Eigelb daran, gibt beim Anrichten noch etwas Zitronensaft hinein und reicht die Suppe mit gerösteten Weckwürfeln.

**Weinsuppe von rotem Wein**

wird wie die vorhergehende gemacht, nur daß statt des weißen roter Wein genommen wird.

**Biersuppe**

Röste 2 Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb, gieße 3 Liter Weißbier dazu und lasse es unter beständigem Rühren bis zum Kochen kommen, gib ein Stückchen Zimt und die Schale einer Zitrone nebst Zucker dazu, ziehe es mit 6 Eigelb ab und richte es über geröstetem Brot an.

**Suppeneinlagen****Allgemeine Bemerkungen**

Bei allen Klößen und Knödeln legt man, wenn der Teig dazu fertig ist, ein Probeknödelchen in kochendes Wasser oder Fleischbrühe, damit man weiß, ob die Teigmasse weder zu fest noch zu locker ist; fallen sie auseinander, so ist der Teig zu dünn, und in diesem Falle wird mit Mehl nachgeholfen; ist der Knödel zu fest, wird noch etwas Milch, Ei oder zerlassene Butter dazu genommen.

Werden Klöße aus abgeriebenen Wecken (Semmeln) hergestellt, so dörrt man das davon abfallende Weckenmehl auf einem Blech oder Papier im Bratofen, wenn das Feuer schon abgegangen, aber der Herd noch warm ist, stößt es hernach in einem Mörser, siebt es durch einen Schaumlöffel und verwendet es zum Panieren von Koteletts usw.

Alle Klöße oder Knödel dürfen nur in stark kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe eingelegt werden. Sie müssen während des Kochens zugedeckt und gleich, wenn sie fertig sind, auf den Tisch gebracht werden.

Eingeweichte Wecken oder Milchbrote müssen, wenn sie gut durchgeweicht sind, mit den Händen so fest als möglich ausgedrückt werden.

Brot  
in heißer B

6 Eier  
brühe verr  
schüssel geg  
Wasser, das  
falls zu un  
man durch  
Eierkäse fer  
Eiermasse de  
Würfel gek

$\frac{1}{4}$  Liter  
und schwach  
brühter Wei  
dann wird z  
werden noch  
gerührt und  
Fleischbrühe

Von  $\frac{1}{4}$  Ei  
Mehl macht m  
1 Ei und, nach  
Klößchenspritz  
Schmalz ein.

$\frac{1}{4}$  Liter W  
1 Pfund Mehl  
der Pfanne los  
bäder Spagett  
und schälzt si

100 Gram  
schaumig mit ei  
2 Eigelb und 2  
in Wasser ein,  
die Hälfte ande  
lasse hierauf der  
sie in Fleischbrü



**Geröstete Brot- oder Weckwürfelchen**

Brot oder Wecken, auch Milchbrote, werden in Würfel geschnitten und in heißer Butter gelb geröstet.

**Eierkäse**

6 Eier werden tüchtig gequirlt, dann mit 8 Eßlöffeln kalter Fleischbrühe verrührt und in eine mit Butter bestrichene Blechform oder Porzellan-  
schüssel gegossen; dann stelle man sie gut zugedeckt in so viel kochendes Wasser, daß es bis zur Hälfte der Form geht, decke den Wassertopf ebenfalls zu und lasse es wie einen Pudding sieden, bis die Masse fest ist (was man durch Hineinstupfen mit einer Stricknadel erproben kann; ist der Eierkäse fertig, so bleibt die Nadel rein, im anderen Falle wird von der Eiermasse daran hängen bleiben). Hierauf wird der Eierkäse in schräge Würfel geschnitten und in die Suppe gegeben.

**Grießklößchen**

$\frac{1}{4}$  Liter Milch wird mit 30 Gramm Butter siedend gemacht, gesalzen, und schwach  $\frac{1}{4}$  Liter Gries darin bis zu einem gebrühten Teig (siehe gebrühter Teig) gekocht, bis er recht dick ist und sich von der Pfanne losschält, dann wird zuerst ein Ei daran gerührt, und wenn der Teig erkaltet ist, werden noch weitere 3 Eier, nach Geschmack auch etwas Schnittlauch, hineingerührt und hiervon mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe eingelegt; sie müssen etwa 10 Minuten kochen.

**Gebrühte oder Schwimmklöße, gebacken**

Von  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 30 Gramm Butter, etwas Salz und schwach  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl macht man einen gebrühten Teig (siehe gebrühter Teig), rührt zuerst 1 Ei und, nachdem der Teig erkaltet ist, noch 3 Eier dazu und legt mit einer Klößchenspritze oder einem Kaffeelöffel kleine Klößchen ins schwimmende Schmalz ein.

**Gebrühte oder Schwimmklöße, gesoffen**

$\frac{1}{2}$  Liter Wasser wird mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter siedend gemacht, gesalzen, 1 Pfund Mehl darein gerührt und so lange gekocht, bis der Teig sich von der Pfanne losschält; hierauf rührt man Eier daran, bis der Teig wie ein dicker Spazenteig ist, legt Klöße in siedende Fleischbrühe oder Wasser ein und schmälzt sie mit Butter oder Rindschmalz.

**Markklößchen.**

100 Gramm Ochsenmark zerdrückt man und rührt es in einer Schüssel schaumig mit einem Stück Butter in der Größe einer Nuß. Dann nimm 2 Eigelb und 2 ganze Eier, 4 von der Rinde befreite Milchbrote, weiche sie in Wasser ein, drücke sie fest aus, tue dann noch etwas Muttschelmehl und die Hälfte anderes Mehl, etwas Schnittlauch und Salz dazu, rühre es gut, lasse hierauf den Teig  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen, forme kleine Klößchen und koche sie in Fleischbrühe.



**Fleischklößchen**

Übriges gesottenes oder gebratenes Fleisch wird mit Zwiebeln fein gewiegt; inzwischen läßt man 4 altbackene Wecken in Wasser weich werden, drückt sie gut aus und dämpft sie mit dem Gewiegten in Fett kurz durch. Nachdem dies erkaltet ist, mengt man einen starken Eßlöffel Mehl darunter mit Salz, Muskatnuß und Pfeffer, schlägt drei Eier daran und schafft den Teig gut untereinander. Dann bringt man ihn auf ein Brett, formt mit der Hand kleine Klöße daraus und kocht sie in Fleischbrühe.

**Leberklößchen zur Suppe**

1 Pfund Kalbsleber wird geschabt und durch ein Sieb getrieben; unterdessen rührt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter leicht, weicht 2 Wecken in Milch ein, drückt sie fest aus, rührt alles mit 2 Eigelb und 2 ganzen Eiern mit Salz, so mit kleine Klößchen und kocht sie in Fleischbrühe als Suppe.

**Weckenklößchen**

4 Wecken werden abgerieben, in Milch oder Wasser eingeweicht, fest ausgebrückt und mit Butter, gewiegter Peterjilie und Zwiebel gedämpft, 4 Eier, Salz und Muskat dazu getan und gerührt, Klöße daraus geformt und diese in Fleischbrühe gekocht.

**Klöße und Knödel****Kartoffelknödel**

10 bis 12 große Kartoffeln werden am Tage vor dem Gebrauch gesotten und erst den anderen Tag geschält und gerieben. 3 in Würfel geschnittene Wecken röstet man in einem Stückchen Fett und mengt sie mit den geriebenen Kartoffeln, 5 Kochlöffeln Mehl, 3 bis 4 Eiern, Salz und Majoran untereinander, formt Knödel daraus und kocht sie 15 Minuten lang in Salzwasser.

Diese Klöße sowie die Bayrischen und Wecken-Knödel werden zu saurem Fleisch, Salat, Sauerkraut oder Zwiebeltunke oder zu zerlassener Butter gegeben.

**Kartoffelklöße**

Schneide 5 Brötchen in Würfel und röste sie mit gewiegter Zwiebel und Peterjilie in Butter. Nachdem dies erkaltet ist, gibt man einen tiefen Teller voll gesottener, geriebener Kartoffeln dazu und mengt dies mit 4 bis 5 zerquirten Eiern,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, Salz und Muskat gut durcheinander. Hat man übriges Eiweiß, so gebe man es in den Teig, welcher dadurch leichter wird. Sollte die Masse zu weich sein, gibt man etwas Weckmehl darunter. Dann formt man Klößchen daraus, kocht sie etwa 10 Minuten

in Salzwasser  
kochen lassen

Strich  
und durch  
die Kartoffel  
gemengt u  
mit einem  
Sauerbraten

Wenn  
es in eine  
Muskatnuß  
sottene K  
Knödel dar

8 alte  
1 Liter sied  
feingehmitt  
Wecken; in  
Löffeln Mehl  
eingelegt u  
Mitte durch

8 alte  
vermischt ei  
wiegte Zwie  
abkühlen un  
dem abgerie  
Gramm gew  
läßt man ih  
man in koch  
und Brotsame

An 8 alt  
Wecken in fe  
und läßt sie  
Speck werden  
gedämpft un  
4 Eiern, schwa  
Knödel