

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochanleitung und Anleitung für Aufstellung und Wartung der BBC-Elektro-Haushalterde**

**Brown, Boveri und Cie.**

**Mannheim, [circa 1950]**

I. Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-294658](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294658)

## I. Suppen

*Schalten der Kochplatte beim Kochen: Zum Ankochen immer Stufe 3, zum Weiterkochen Stufe 1, die letzten 15 bis 20 Minuten mit Speicherwärme arbeiten.*

## Fleischbrühe

500 g Rindfleisch, 250 g Knochen, 1 bis 2 Tomaten, 1 Suppengrün, Salz, 1½ Liter Wasser, Einlage.

*Zubereitung:* Fleisch, Knochen, Suppengrün und Tomaten werden 1½ bis 2 Stunden gekocht. Geriebene Mohrrübe und Zwiebelschale geben der Brühe eine gute Farbe. Die Brühe wird abgesehen, die Einlage zugefügt und nochmals gekocht. Als Einlage sind zu empfehlen: Nudeln, Reis, Grieß, Graupen, Sago, die man mit Hilfe eines Zwischensringes über der Brühe während der Kochzeit ausquellen läßt.

## Hühnerbrühe mit Reis

1 Suppenhuhn, 1 Suppengrün, Salz, 2 bis 2½ Liter Wasser, 150 bis 200 g Reis.

*Zubereitung:* Das vorbereitete Huhn wird mit dem Suppengrün und kaltem Wasser aufgesetzt und 2 bis 3 Stunden gekocht. Der Reis wird gewaschen und mit Hilfe eines Zwischensringes auf den Suppentopf gestellt, wo er während des Kochens der Brühe ausquellen kann. Dabei ist zu beachten, daß auf 1 Teil Reis 3 Teile Wasser oder Brühe kommen sollen.

## Hasenklein-Suppe

*Hasen- oder Kaninchenklein (Kopf, Lunge, Leber, dünne Flanken), 2 Eßlöffel Fett, Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 2 Nelken, 1 Stück Sellerie, 1 Mohrrübe, 1 Teelöffel Zucker, 2 bis 4 Eßlöffel Mehl, nach Belieben 1 Glas Rotwein. Semmelwürfel oder Semmelklößchen als Einlage.*

*Zubereitung:* Das Fett wird auf Stufe 3 erhitzt; kleingeschnittene Zwiebeln, Mohrrüben und Sellerie werden mit den Gewürzen goldbraun angegünstet. Das gewaschene, kleingeschnittene und gehackte Hasenklein fügt man zu, schmort kurz an und füllt dann mit 2 Liter heißem Wasser auf. Nach dem Aufkochen schaltet man auf Stufe 1 und kocht so lange, bis das Fleisch sehr weich geworden ist. Dann wird das Fleisch von den Knochen gelöst und fein gehackt. In einem Eßlöffel Fett läßt man einen Teelöffel Zucker dunkelbraun werden, fügt Mehl hinzu, füllt mit der Brühe auf und läßt auf Stufe 1 etwa 10 Minuten durchkochen. Dann fügt man das Fleisch zu und schmeckt mit Salz und nach Belieben mit Rotwein ab. Die Suppe wird mit gerösteten Semmelwürfeln oder Semmelklößchen aufgetragen.

Rote-Rüben-Suppe  
(Russischer Borschtsch)

1 Suppengrün, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Fett (Öl), 1½ Liter Wasser, 600 g rote Rüben, ½ Liter Butter- oder Sauermilch, 20 g Fett, 50 g Mehl, Essig, Schnittlauch.

*Zubereitung:* Das kleingeschnittene Suppengrün und die Zwiebel werden in 1 Eßlöffel heißem Fett goldbraun angegünstet; dann füllt man Wasser auf, läßt auf Stufe 1 etwa 30 bis 40 Minuten kochen und gießt die Suppe durch ein Sieb. Die gewaschenen roten Rüben werden geraffelt; ¾ der Menge werden in 1 Eßlöffel Fett (Öl) und etwa ¼ Liter Gemüsebrühe ungefähr 20 Minuten auf Stufe 1 gedünstet. Mit der restlichen Gemüsebrühe füllt man auf, fügt nach einer weiteren Viertelstunde das mit der Buttermilch oder saurer Sahne verquirlte Mehl zu und läßt gut durchkochen. Zuletzt wird der durch ein Tuch gepreßte Saft der zurückbehaltenen roten Rüben (¼ der Menge) zugefügt und mit Salz, Essig und nach Belieben mit Zucker abgeschmeckt. Die Suppe darf nun nicht mehr aufkochen. Sie wird mit feingeschnittenem Schnittlauch angerichtet.

*Zubereitung:* Der gewaschene, kleingeschnittene Wirsing wird in Salzwasser weichgekocht, abgeseiht, fein gewiegt oder durch den Fleischwolf gedreht. Die feingeschnittenen Zwiebeln dünstet man in heißem Fett, fügt den Wirsing hinzu, stäubt das Mehl über und füllt mit Wirsingwasser und Milch auf. Nach dem Aufkochen läßt man auf ausgeschalteter Platte ziehen. — Die Semmelbröckchen werden in der Stielpfanne etwas angebräunt und als Einlage dazu gereicht.

*Zubereitung:* Die geschälten, kleingeschnittenen Zwiebeln und die ebenso vorbereiteten Kartoffeln läßt man mit dem Wasser und den Gewürzen auf Stufe 3 ankochen, etwa 10 Minuten auf Stufe 1 und noch etwa 15 Minuten auf Stufe 0 durchkochen. Man streicht sie dann durch ein grobes Sieb, würzt und richtet mit Milch und geriebenem Käse an.

*Zubereitung:* Das Wasser wird mit dem Gewürz und Zucker zum Kochen gebracht, der Sago (deutscher Sago) hinzugefügt und bei Schalterstellung 0 ausgequollen. Dann füllt man den Wein auf und schmeckt mit Zucker und nach Bedarf mit etwas Zitronensaft ab. Durch einen Schuß roten Saft kann man der Suppe eine gute Farbe geben.

*Zubereitung:* Die Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit den Haferflocken, dem Wasser und den Gewürzen zum Kochen gebracht. Mit Salz und Zucker wird abgeschmeckt, dann die Butter hinzugefügt und bei Schalterstellung 0 fertiggekocht.

## II. Eintopf

*Zubereitung:* Das kleingeschnittene Fleisch wird mit den Zwiebeln im trocken erhitzten, zugedeckten Topf auf Stufe 2 andünstet. Wenn das Fleisch anfängt zu bräunen, werden die geschälten, in Würfel geschnittenen Kohlrüben und die Graupen,  $\frac{1}{2}$  bis 1 Liter heißes Wasser, Salz, Paprika hinzugefügt und auf Stufe 3 zum Kochen gebracht. Auf Stufe 1 läßt man etwa 30 bis 40 Minuten stehen und richtet dann mit gehackter Petersilie an. Die Kartoffeln werden getrennt dazu gereicht. — Änderungen: An Stelle von frischem Schweinefleisch kann auch geräucherter Schweinebauch genommen werden. Es erübrigt sich dann das Andünsten des Fleisches.

### Wirsing-Suppe

*1 kleiner Kopf Wirsing (300 bis 400 g), Salzwasser zum Kochen, 1 Eßlöffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Teelöffel geriebene Zwiebeln,  $\frac{1}{4}$  Liter Gemüsewasser oder zum Teil Milch. Zum Abschmecken: Salz, Muskatnuß. Als Einlage: geröstete Semmelbröckchen.*

### Zwiebel-Kartoffelsuppe

*5 große Zwiebeln, 5 bis 8 große geschälte Kartoffeln,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, Salz, Paprika,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, nach Belieben 1 Eßlöffel geriebener Käse.*

### Wein-Suppe

*$\frac{3}{4}$  Liter Wasser, 1 Stück Zitronenschale oder Zimt, Zucker nach Geschmack, 40 g Sago,  $\frac{3}{4}$  Liter Apfel-, Weiß- oder Rotwein.*

### Haferflocken mit Äpfeln

*80 g Haferflocken,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 375 g Äpfel, Zitronenschale, Zucker nach Geschmack, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Butter.*

### Kohlrüben-Eintopf

*250 bis 300 g Schweinefleisch, 2 Zwiebeln,  $\frac{3}{4}$  bis 1 kg Kohlrüben, 150 g Graupen, Salz, Paprika, gehackte Petersilie.*