

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Kochanleitung für den BBC-Elektro-Haushalterd mit
Kochbeispielen**

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [1950]

Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-294669](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294669)

Suppen:

Hasenkleinsuppe.

**Hasenklein-
suppe** Zutaten: 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—4 Eßlöffel Mehl, nach Belieben 1 Glas Rotwein. Semmelwürfel oder Semmelklößchen als Einlage.

Zubereitung: Das Fett auf Stufe 3 erhitzen und die kleingeschnittene Zwiebel, Mohrrüben und Sellerie mit den Gewürzen goldbraun andünsten. Das gut gewaschene, kleingeschnittene und gehackte Hasenklein zufügen, kurz anschmoren, dann mit 2 Liter heißem Wasser auffüllen. Nach dem Aufkochen auf Stufe 1 schalten und so lange kochen, bis das Fleisch sehr weich geworden ist. Dann das Fleisch von den Knochen lösen und feinhacken oder durch ein grobes Sieb streichen. In 1 Eßlöffel Fett 1 Teelöffel Zucker dunkelbraun werden lassen, Mehl zufügen, mit der Brühe auffüllen, auf Stufe 1 etwa 10 Minuten durchkochen lassen, das Fleisch zufügen, mit Salz und nach Belieben Rotwein abschmecken. Mit gerösteten Semmelwürfeln oder Semmelklößchen zu Tisch geben.

Milch-Kartoffelsuppe.

**Milchkartoffel-
suppe** Zutaten: 1 kg Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, Salz, $\frac{3}{4}$ —1 Liter entrahmte Frischmilch.

Zubereitung: Die gewaschenen rohen Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden, mit dem Wasser und Salz auf Stufe 3 an- und auf Stufe 1 weichkochen. Dann gut zerstampfen oder durch ein Sieb drücken und mit Kartoffelwasser und der Milch auf Stufe 3 aufkochen lassen. Mit Salz abschmecken.

Rote-Rüben-Suppe (Russischer Borschtsch).

**Rote-Rüben-
Suppe** Zutaten: 1 Suppengrün, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Fett (Öl), $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 600 g rote Rüben, $\frac{1}{4}$ Liter Butter- oder Sauermilch, 20 g Fett, 50 g Mehl, Essig, Schnittlauch.

Zubereitung: Das kleingeschnittene Suppengrün und die Zwiebel in 1 Eßlöffel heißem Fett goldbraun andünsten, mit Wasser auffüllen, auf Stufe 1 etwa 30—40 Minuten auskochen und durch ein Sieb gießen. Die gewaschenen roten Rüben raffeln und $\frac{3}{4}$ der Menge in 1 Eßlöffel Fett (Öl) und etwa $\frac{1}{4}$ Liter Gemüsebrühe ungefähr 20 Minuten auf Stufe 1 dünsten. Mit der restlichen Gemüsebrühe auffüllen, und nach einer weiteren Viertelstunde das mit der Buttermilch verquirlte Mehl zufügen, gut durchkochen. Zuletzt den durch ein Tuch ausgepreßten Saft der zurückbehaltenen roten Rüben ($\frac{1}{4}$ der Menge) darangeben, mit Salz, Essig und nach Belieben Zucker abschmecken. Die Suppe darf nun nicht mehr aufkochen, sie wird mit feingeschnittenem Schnittlauch angerichtet.

Wirsing-Suppe.

Zutaten: 1 kleiner Kopf Wirsing (300—400 g), Salzwasser zum Kochen, 1 Eßlöffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Teelöffel geriebene Zwiebeln, 1¼ Liter Gemüsewasser oder 1 Teil entrahmte Frischmilch. Zum Abschmecken: Salz, Muskatnuß. Als Einlage: geröstete Semmelbröckchen. **Wirsing-Suppe**

Zubereitung: Den gewaschenen, kleingeschnittenen Wirsing in kochendem Salzwasser weichkochen, abseihen, fein wiegen oder durch den Fleischwolf geben. Die feingeschnittenen Zwiebeln in heißem Fett andünsten, den Wirsing zugeben, gut durchdünsten, das Mehl überstäuben, mit Wirsingwasser und Milch auffüllen. Nach dem Aufkochen auf ausgeschalteter Platte ziehen lassen. — Die Semmelbröckchen werden bei Oberhitze 3 und Unterhitze 3 auf einem Backblech oder in der Stielpfanne etwas angebräunt und als Einlage dazugereicht.

Zwiebel-Kartoffelsuppe.

Zutaten: 5 große Zwiebeln, 5—8 große, geschälte Kartoffeln, 1¼ Liter Wasser, Salz, Paprika, ½ Liter entrahmte Frischmilch, nach Belieben 1 Eßlöffel geriebener Käse. **Zwiebel-Kartoffelsuppe**

Zubereitung: Die geschälten, kleingeschnittenen Zwiebeln und die ebenso vorbereiteten Kartoffeln mit dem Wasser und den Gewürzen auf Stufe 3 ankochen, etwa 10 Minuten auf Stufe 1 schalten, dann die Platte abschalten und noch etwa 15 Minuten durchkochen. Durch ein grobes Sieb streichen, würzen, und mit entrahmter Frischmilch und geriebenem Käse anrichten.

Eintopf:

Kohlrüben-Eintopf.

Zutaten: 250—300 g Schweinefleisch, 2 Zwiebeln, ¼—1 kg Kohlrüben, 150 g Graupen, Salz, Paprika, gehackte Petersilie. **Kohlrüben-Eintopf**

Zubereitung: Das kleingeschnittene Fleisch mit den Zwiebeln im trocken erhitzten Topf andünsten, dabei Deckel auf den Topf legen und auf Stufe 2 schalten. Wenn das Fleisch anfängt zu bräunen, die geschälten, in Würfel geschnittenen Kohlrüben und die Graupen zufügen, ½—1 Liter heißes Wasser, Salz, Paprika darangeben und auf Stufe 3 zum Kochen bringen. Auf Stufe 1 etwa 30—40 Minuten stehen lassen, mit gehackter Petersilie anrichten. Die Kartoffeln werden getrennt dazu gereicht. — Abänderungen: An Stelle von frischem Schweinefleisch kann auch geräucherter Schweinebauch genommen werden. Es erübrigt sich dann das Andünsten des Fleisches.

Leipziger Fleischeintopf.

Zutaten: 200 g mürbes, mageres Rindfleisch, 1 kleiner Kohlkopf (700 g), 2 Stück Kohlrabi, 2 mittelgroße Mohrrüben, ½ Blumenkohl, 1 kleine feingehackte Zwiebel, 40 g geräucherter Speck, Salz, Paprika, 1 Eßlöffel Tomatenmark, gehackte Petersilie, ¼ Liter Wasser. **Leipziger Fleischeintopf**