

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1960]

Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-294676](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294676)



Suppen

Jedes vollgültige Essen wird durch eine Suppe eingeleitet, denn eine gute Suppe ist der verheißungsvolle Auftakt für das Hauptgericht. Selbstverständlich kann jede Suppe mit Hilfe des Mixers wesentlich verbessert werden.

Da gibt es z. B. die vielen Küchenkräuter, die kurz vor dem Anrichten, mit etwas Suppe püriert, beigegeben werden. Sie erhöhen den Wohlgeschmack und bereichern die Suppe noch dazu mit wertvollen Naturstoffen.

Oder es finden sich beispielsweise noch Reste vom gestrigen Braten: im Mixer nach Gebrauchsanweisung fein zerkleinert gehen sie ganz in der Suppe auf und sind nicht mehr als klägliche Reste zu erkennen, die sonst den guten Eindruck der Suppe schmälern würden.

Sie haben noch andere Ideen? Nur zu! Aber eines beachten Sie bitte: beim Pürieren heißer Suppen füllen Sie den (hitzebeständigen) Becher nur zur Hälfte.

Beachten Sie bitte:

Wird heiße Flüssigkeit im Mixer verarbeitet, darf der Becher nur zur Hälfte gefüllt werden. Schaltfolge über Stufen I, II auf III. Deckelstöpsel etwas aufstellen. Die Zugabe von rohen Zwiebeln oder Gewürzen, die im Mixer mitzerkleinert werden, keinesfalls erhöhen, da der Geschmack und das Aroma durch das vollständige Pürieren sehr intensiv werden.

Frühlingsuppe

Stufe III

Zwiebel und Petersilie in Fett andämpfen, zusammen mit vorgerichteten Gemüsen in den Mixer geben und fingerbreit mit Bouillon oder Wasser bedeckt ca. 30 Sek. pürieren. (Grüne Erbsen können ganz, Bohnen und Blumenkohl nach Wahl nur in kleine Stücke geschnitten der Suppe beigegeben werden.) Weichkochen, würzen und nach Belieben als Einlage Klößchen oder Eierstich zugeben.

Verschiedene Gemüse (je nach Jahreszeit), Karotten, Sellerie, Kohlrabi, Tomaten, frische Bohnen, grüne Erbsen, Lauch, Blumenkohl, — 2 Eßl. Fett, 1 kl. Zwiebel, Salz, Petersilie, Bouillon

Gemüsesuppe

Stufe III

Lauch und Karotten in Fett dämpfen. Alle Zutaten außer Tomatensaft in den Mixer geben und ca. 5 Sek. auf Stufe II rotieren lassen, bis Inhalt teilweise zerkleinert ist. Tomatensaft oder -püree mit etwas Wasser verdünnt aufkochen, mit Stärkemehl abbinden und den Becherinhalt zugeben. Kurz aufkochen lassen, würzen und gleich servieren.

2 Eßl. Fett, 2 Lauchstengel geschnitten, 1/2 Ltr. Fleischbrühe, 1/2 Tasse geschnittene Karotten, Blumenkohl, etwas Petersilie, Kohlrabi, einige Sellerieblätter, 1 Tasse Tomatensaft od. 1 Teel. Tomatenpüree, 1 Teel. Salz, etwas Stärkemehl

Erbsensuppe

Stufe III

Über Nacht eingeweichte Erbsen einmal aufkochen. Lauch, Petersilie und Zwiebel dämpfen, zusammen mit Erbsen in den Mixer geben und mit heißer Brühe fingerbreit bedecken. Über Stufe I auf III schalten, fein pürieren, zusammen mit der Brühe garkochen und abschmecken. Mit gerösteten Semmelwürfeln und dem kleingeschnittenen Speck servieren.

80 g grüne oder gelbe getrocknete Erbsen, 50 g geräucherter Speck, 1 Stange Lauch, Petersilie und 1 kl. Zwiebel, Suppenwürze, 3/4 Ltr. Brühe

Weißer Bohnensuppe

Stufe III

Zubereitung wie Erbsensuppe. Nach Belieben mit einem Schuß Essig abschmecken.

80 g weiße Bohnen, übrige Zutaten wie bei Erbsensuppe

Zwiebelsuppe

Stufe III

Zwiebelscheiben gut zugedeckt ca. 15 Min. in Fett dämpfen. Dann Deckel abheben, Haferflocken zugeben und zusammen leicht bräunen. Alle Zutaten im Mixer ca. 30 Sek. auf Stufe III pürieren, bis zum Kochen erhitzen und evtl. mit Ei und 2 EBl. Rahm legieren. Mit gerösteten Semmelwürfelchen servieren.

2 EBl. Fett, 200 g Zwiebeln,
 $\frac{1}{2}$ Ltr. Brühe, Sellerieblätter,
etwas Petersilie,
Suppenwürze, Schnittlauch,
30 g Haferflocken

Karottensuppe

Stufe III

Karotten und Zwiebel in Fett dämpfen. Mit etwas Brühe im Mixer fein pürieren. Eine helle Mehlschwitze herstellen, mit Brühe auffüllen, Becherinhalt dazugeben und kurz kochen. Würzen und evtl. mit Eigelb und Rahm oder Milch verfeinern. Mit Petersilie bestreut anrichten.

250 g Karotten, 2 EBl. Fett,
1 EBl. Mehl,
Salz,
1 kl. Zwiebel, Petersilie,
 $\frac{1}{2}$ Ltr. Brühe

Wiringsuppe – Kohlrabisuppe – Selleriesuppe – Spargelsuppe – Grüne Erbsensuppe

Stufe III

Zubereitung wie Karottensuppe mit entsprechenden Gewürzen.

Tomatensuppe

Stufe III

Zwiebel in Fett dämpfen und mit Tomaten im Mixer fein pürieren. Eine helle Mehlschwitze herstellen, mit ca. $\frac{1}{2}$ Ltr. Brühe auffüllen und aufkochen. Den Becherinhalt zugeben, durchkochen lassen und mit Suppenwürze, einer Prise Zucker und evtl. mit Kräutern abschmecken. Einlagen: Nudeln, Reis oder Röstwürfel.

8–10 Tomaten,
1 kl. Zwiebel,
Fett, Mehl, Gewürze,
 $\frac{1}{2}$ Ltr. Brühe

Kartoffelsuppe

Stufe III

Zutaten vorrichten, Petersilie, Lauch und Zwiebel in Fett dämpfen. Alle Zutaten dazugeben und mit Brühe gut bedeckt garkochen lassen. Dann heiß im Mixer pürieren (Schaltfolge Stufe I, II, III), nach Belieben mit saurer Sahne oder etwas Reibekäse abschmecken und mit gerösteten Semmelwürfelchen gleich servieren.

ca. 250 g rohe Kartoffeln,
1 Tomate oder etwas
Tomatenmark, 1 Karotte, 1 Stück
Sellerie, Lauch, Petersilie,
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 2 EBl. Fett, $\frac{1}{2}$ EBl.
Röstmehl, Pfeffer, Salz, Majoran,
1 EBl. saure Sahne, Brühe

Pilzsuppe

Stufe III*

Die zugerichteten Pilze in heißem Fett mit Zwiebel und Petersilie dämpfen, mit Brühe ablöschen und abschmecken. Im Mixer alles fein pürieren, kurz aufkochen und zur Verfeinerung 1 Eigelb und 2 EBl. Sahne durchziehen lassen bzw. mit einem Schuß Weißwein abschmecken.

250 g Champignons oder Steinpilze, 2 EBl. Butter, 2 EBl. Mehl, 1 kl. Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat, Suppenwürze, Zitronensaft, $\frac{3}{4}$ Ltr. Brühe

Spinatsuppe

Stufe III

Den gut gewaschenen Spinat mit der Milch in den Mixer geben und gut durchpürieren. Eine helle Mehlschwitze herstellen, mit Brühe oder mit Wasser auffüllen und den Becherinhalt bis auf einen kleinen Teil dazugießen. Alles gut durchkochen lassen, die Suppe würzen, mit Eigelb und Sahne legieren, etwas abgeriebene Zitrone und zum Schluß den restlichen Roh-Spinat hinzugeben.

200 g Spinat, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, 2 EBl. Fett, 2 EBl. Mehl, Zitrone, Gewürze, 1 Eigelb, 2 EBl. Sahne, Brühe

Salatsuppe

Stufe III

Wie Spinatsuppe zubereiten; schmeckt sehr fein. Wie freut sich die Hausfrau, wenn sie nun die Möglichkeit hat, den vielen Salat verwerten zu können, den der Garten auf einmal bietet.

200 g Salat, übrige Zutaten wie bei Spinatsuppe

Linsensuppe

Stufe III

Linsen über Nacht einweichen. Speck, Zwiebel, Sellerie, Lauch und Petersilie dämpfen, dann mit Linsen und etwas Brühe in den Mixer geben und fein pürieren, 5 Min. kochen lassen und abschmecken. Mit etwas Sahne oder Dosenmilch verfeinern und mit in Scheiben geschnittener Brühwurst anrichten.

80 g Linsen, 50 g fetten geräucherten Speck, etwas Lauch, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, Petersilie, Sellerie, Suppenwürze, $\frac{3}{4}$ Ltr. Brühe

Königinsuppe

Stufe III

Soviel Brühe in den Mixer geben, daß die Messer bedeckt sind. Das abgelöste, in Stücke geschnittene Hühnerfleisch einfüllen und pürieren. (Bei einem großen Huhn evtl. in 2 Partien verarbeiten.) Aus Fett und Mehl eine helle Schwitze bereiten und mit der restlichen Brühe auffüllen. Den Becherinhalt zugeben, durchkochen lassen, mit Eigelb und Sahne legieren, würzen und zum Schluß mit Weißwein verfeinern.

$\frac{1}{2}$ Suppenhuhn, 1 Ltr. Hühnerbrühe, 40 g Butter, 2 EBl. Mehl, 1 Eigelb, 2 EBl. süße Sahne, 3 EBl. Weißwein, Salz