

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

d) Süße Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

2 Liter Wasser abgelöscht und etwa eine Stunde gekocht. Die Zwiebeln dürfen aber nicht gelb werden. Vor dem Anrichten gibt man eine Handvoll Brotwürfel hinein, die besonders gut schmecken, wenn sie geröstet sind. Nötig ist dies jedoch nicht. Salz nicht vergessen!

d) Süße Suppen.

Man zuckere nicht zu viel, weil sonst der Appetit für die nachfolgenden Speisen vergeht.

1. Biersuppe. $\frac{3}{4}$ Liter Bier und $\frac{3}{4}$ Liter Wasser werden mit einer Handvoll gewaschener Korinthen und Rosinen und einer Prise Salz etwa 5 Minuten gekocht. Währenddessen macht man von 2 Eßlöffeln Mehl (kein Kartoffelmehl!) ein Mehlteigchen und gießt dieses langsam unter beständigem Rühren in die Suppe. Nach kurzer Zeit ist sie sämig gekocht, wird nach Geschmack gezuckert und angerichtet, was auf folgende Weise geschieht: In der Suppenschüssel schlägt man 1—2 Eiweiß zu einem ganz steifen Schnee, rührt das Eigelb darunter und gießt dann langsam die Suppe in die Schüssel. Die Hauptsache ist dabei das Rühren, damit erstens das Ei nicht gerinne, und zweitens, damit der Eierschaum ganz mit der Flüssigkeit vermischt werde.

2. Brotsuppe. Alle möglichen Brotreste, so viel, wie man mit beiden Händen leicht halten kann, je schwärzer, desto besser, werden mit einer Handvoll Korinthen in $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser gekocht und glatt gerührt. Man kann die Suppe auch mit dem Schneebesen glatt schlagen. Nun gibt man wenig Salz und 1—2 Glas Wein daran und zuckert nach Geschmack.

Will man keinen Wein verwenden, dann kann man eine gute Suppe auch mit Essig zubereiten. Es kommt hier aber sehr auf die Schärfe des Essigs an. Manchmal genügt ein Kaffeelöffel voll, manchmal muß man einen Eßlöffel voll nehmen. Also langsam mischen und sorgfältig abschmecken!

Eine vorzügliche Suppe kann man herstellen, wenn man Reste von Eingemachtem statt des Essigs hinzugebt. Man kann nehmen, was man gerade hat, auch mehrere Reste, alles durcheinander. Auch nur die Brühe von Essigpflaumen, Kürbis usw. Aber auch hier muß gezuckert werden.

3. Buttermilchsuppe. Eine tüchtige Handvoll getrockneter Zwetschen oder Pflaumen wird gewaschen und in einem halben Liter Wasser weichgekocht. Am besten weicht man sie über Nacht ein und setzt sie dann mit dem Weichwasser aufs Feuer. Dann rührt man einen Eßlöffel voll Mehl mit 1—1½ Liter Buttermilch an, gibt 3—4 Eßlöffel voll Reibbrot hinzu, mischt alles unter die Pflaumenbrühe und läßt die Suppe unter stetem Rühren zum Kochen kommen. Nun gibt man eine Prise Salz und nach Geschmack Zucker hinzu. Statt der Zwetschen kann man auch Rosinen nehmen, man braucht dann aber 1½—2 Liter Buttermilch. Die Rosinen werden nur gewaschen und in der Suppe gekocht.

4. Griesuppe, süße. Etwa 4 Eßlöffel Gries werden unter beständigem Rühren langsam in 1½—2 Liter kochende Milch gestreut. Man kann auch halb Wasser, halb Milch nehmen, doch rührt man dann die Suppe mit einem Ei ab. Nun wird gesalzen, nach Geschmack gezuckert und etwa 10 Minuten gekocht.

5. Milchsuppe. Zwei Eßlöffel voll Mehl werden mit wenig Wasser zu einem Teigchen verarbeitet. Unterdessen bringt man 1½—2 Liter süße Milch zum Kochen, gibt eine kleine Handvoll Salz und Zucker nach Geschmack darunter und läßt das Teigchen hineinfließen. Wenn die Suppe etwas sämig gekocht ist, richtet man sie auf folgende Weise an. Das Eiweiß von 1 bis 2 Eiern wird zu Schnee geschlagen und mit dem Eigelb gut vermischt. Unter tüchtigem Rühren wird nun die Suppe hinzugegossen.

Diese Suppe kann warm und kalt gegessen werden und schmeckt in der Sommerhitze ganz besonders erfrischend und gut.

6. Weinsuppe wird zubereitet wie Bieruppe.

e) **Obstsuppen.**

1. Apfelsuppe. 3—4 Eßlöffel voll Reis, den man gewaschen hat, werden mit 2 Prisen Salz und einem Suppenteller voll geschälter und in Stückchen geschnittener Apfel in $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser gargekocht. Dann gibt man den nötigen Zucker, etwa 3 Eßlöffel voll, und wer es liebt, ein Stückchen Zimt daran und läßt die Suppe noch etwas kochen. Sie kann durch ein Sieb getrieben und warm und kalt gegessen werden.

2. Heidelbeer- oder Blaubeersuppe. Man wasche reichlich eine Obertasse voll Beeren rasch ab, lasse sie abtropfen und gebe sie in $1\frac{1}{2}$ Liter süße, kalte Milch, die man nach Geschmack zuckert. Eine köstliche Erfrischung bei heißem Wetter!

3. Kirchsuppe. $1\frac{1}{2}$ Pfund rote oder schwarze Kirschen werden gewaschen, entsteint oder auch nicht, und mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, einem kleinen Stückchen Zimt und einigen Eßlöffeln voll Zucker aufs Feuer gebracht und weich gekocht. Wegen des Zuckers schmecke man sorgfältig ab. Wenn die Kirschen weich sind, gebe man einen guten Eßlöffel voll Mehl, das man mit Wasser zu einem dünnen Teigchen verrührt hat, unter beständigem Rühren hinzu, lasse die Suppe noch ein wenig kochen, damit sie etwas sämig wird, und richte sie über geröstete Brotwürfel an. Man gebe diese Suppe verköhlt, wenn es sehr heiß ist, kalt auf den Tisch. Statt der Brotwürfel kann man auch Grießklößchen machen. Im Winter macht man diese Suppe von getrockneten Kirschen, doch müssen diese am Abend vorher in Wasser eingeweicht werden.

4. Pflaumensuppe. Ein Teller voll frischer Pflaumen oder Zwetschen wird gewaschen, entsteint, mit einer