

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kräftig, schmackhaft, billig**

**Haarbeck, Lina**

**Berlin, 1914**

a) Suppenklößchen

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

Menge ein wenig knapp erscheint. Durch das Ei wird die Suppe dicker und kann dann ohne Schaden mit Wasser etwas gelängt werden.

Bringe die Suppe nie glühend heiß auf den Tisch, auch wenn viele Köchinnen es vorschreiben. Zu heiß gegessen, schädigt die Suppe die Zähne und den Magen.

An allen Suppen, ausgenommen Fleischbrühsuppen, schmeckt eine Beigabe von übriggebliebenem Bratenfett sehr kräftig. Dieses kann alle andere Zutat von Fett ersetzen.

### a) Suppenklößchen.

In der klaren Fleischbrühe kann man, besonders zu festlichen Gelegenheiten, auch Klößchen auf den Tisch bringen. Sie werden besser nicht in der Fleischbrühe, sondern in einem besonderen Salzwasser, das nicht sprudeln darf, zugedeckt gargekocht. Vor dem Anrichten lege man die Klößchen behutsam in die Suppenschüssel und gieße die Fleischbrühe langsam hinzu.

Wenn der Klößchenteig gemacht ist, gebe man ein Klößchen zur Probe ins siedende Wasser, um zu sehen, ob es zusammenhält. Wenn es das nicht tut, muß der Teig mit etwas geriebenem Brot verdickt werden. Werden sie zu trocken und zu hart, dann verrühre man unter den Teig noch etwas Wasser, Milch oder Ei. Es sieht viel hübscher aus, wenn man die Klößchen klein macht. Sie sollen nicht größer sein als eine Kirsche. Macht man die Klöße von Resten, so daß es nur wenige gibt, dann nehme man nur ein halbes Ei, sonst werden sie zu naß. Die andere Hälfte verrühre man in der Suppe.

**1. Brotklöße.** Zwei in Wasser eingeweichte und wieder gut ausgedrückte alte Semmeln werden mit einem guten Kaffeelöffel voll Fett gedünstet und zu einem gleichmäßigen Teig verrührt. Wenn dies verkühlt ist, gibt man daran ein Eigelb, etwas feingehackte Petersilie, Salz, Muskat, und das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Wenn alles gut verrührt ist, sticht man mit einem

Raffeelöffel Klößchen ab, gibt sie direkt in gesalzenes, kochendes Wasser und läßt sie 5 Minuten langsam kochen.

**2. Eierklöße oder Eierstich.** Man zerquirle zwei Eier tüchtig mit einer Prise Salz und nicht ganz  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe oder Milch und gieße die Masse in einen mit Butter bestrichenen, irdenen Topf. Diesen stelle man 15—20 Minuten in kochendes Wasser, jedoch so, daß es nicht in den Topf kommen kann, dede den Wassertopf zu und lasse das Ei dick, nicht aber hart oder gar grün werden. Man sticht beliebig große Klößchen ab und gibt sie in die Suppe.

**3. Fleischklöße.** Diese können sowohl von frischem Fleisch wie von Resten gemacht werden. Doch ist es in letzterem Fall immer besser, man nimmt ein Stückchen frisches Schweinefleisch oder ein Stückchen Speck darunter. Mit der Zubereitung richte man sich nach Fleischklößen Seite 33 Nr. 3. Fleischklöße werden gerne in Bohnen-, Erbsen-, Linsen- und Kartoffelsuppe gegessen, wenn diese das einzige Gericht bilden.

**4. Griechklößchen.** Etwa 3—4 Eßlöffel voll Grieß werden unter ständigem Rühren langsam in stark  $\frac{1}{4}$  Liter Flüssigkeit, am besten halb Milch, halb Wasser, gegeben und mit einer Prise Salz so lange gekocht, bis die Masse sich von der Pfanne loslöst. Immer fleißig rühren! Wenn die Masse verkühlt ist, sticht man mit einem Raffeelöffel die Klößchen ab. Will man sie süß haben, dann gibt man einen Löffel gestoßenen Zucker daran.

**5. Kartoffelklößchen.** Ein nußgroßes Stückchen Fett, 4—5 mittelgroße, kalte, gekochte und geriebene Kartoffeln, ein Ei, Salz, ein Raffeelöffel Mehl, Muskat und, wenn man es liebt, etwas in ganz kleine Würfel geschnittenen Speck. Das Fett wird heiß gemacht, die andern Sachen der Reihe nach hineingegeben und zu

einem glatten Teig verschafft, aus dem man die Klößchen formt, die 10 Minuten langsam gekocht werden müssen.

**6. Leberklößchen.** Diese mache ich immer, wenn ich als Beigabe zum Fleisch vom Metzger ein Stückchen Leber bekommen habe. Auch von Niere habe ich sie schon gemacht. In einem reichlich nußgroßen Stückchen Fett wird etwas kleingeschnittene Zwiebel gelb gedünstet. Darunter mengt man dann die gehackte Leber und ein in Wasser eingeweichtes, gut ausgedrücktes Weißbrötchen. Außerdem mischt man darunter ein Ei, Muskat, einen guten Eßlöffel voll Mehl. Je nachdem man das Brot ausdrückt, braucht man etwas mehr oder weniger Mehl. Die abgestochenen Klößchen kocht man 5—10 Minuten in schwachem Salzwasser.

**7. Markklößchen.** 60—80 Gramm Rindermark, etwas weniger tut's auch, wird in Stückchen geschnitten, mit einem reichlich nußgroßen Stückchen Butter an eine warme Herdstelle gebracht und zu einer Masse verarbeitet. Dann kommt hinzu ein Ei, Salz, Muskat, etwa 2 Eßlöffel voll Reibbrot und bis zu einem Eßlöffel voll Mehl. Das wird alles zu einem glatten Teig verschafft, kleine Klößchen geformt und behutsam in nur siedendes Salzwasser gelegt. Sie dürfen nicht kochen, sonst zerfallen sie. Hier ist es sehr zu empfehlen, zuerst die Probe mit einem Klößchen zu machen und wenn nötig, noch etwas Reibbrot unterzumischen.

**8. Mehlklöße.** Ein Stückchen Butter, etwa halb so groß wie ein Ei, wird zu Sahne gerieben und vier Eßlöffel voll Mehl, ein Ei, Salz, Muskat und Milch gut daruntergeschafft. Dann werden die Klößchen abgestochen und 10 Minuten gekocht.

#### b) Suppenbrühen.

Fleischbrühe von 1 Pfund Fleisch. Das Fleisch muß frisch sein. Setze die abgewaschenen Knochen, Knorpel, und was man an Haut vom Fleisch abschneidet, mit etwa