

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

D. Suppen für Kranke

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)

D. Suppen für Kranke.

78. Schleimsuppe.

125 Gramm Gerste wird gewaschen, mit einem Stückchen Butter gedämpft, mit Wasser gut aufgekocht, kräftige Fleischbrühe nachgefüllt und die Körner 2—3 Stunden gekocht. Dann wird die Suppe durch ein Sieb gegeben, der Schleim mit Fleischbrühe verdünnt, aufgekocht und nach Belieben über Eigelb angerichtet. Bei ruhrartigen Krankheiten nimmt man zur Fleischbrühe statt Ochsenfleisch — Hammelfleisch vom Hals. Ebenso wird Reis-, Sago-, Hafer- und Grünkeim-schleim zubereitet.

79. Griesuppe.

In $\frac{1}{4}$ Liter kochende, kräftige Fleischbrühe wird ein Löffel Gries eingerührt und die Suppe 1 Stunde gekocht.

80. Einlaufsuppe.

Von einem schwachen Kaffeelöffel Mehl, 1 Ei, etwas Salz und wenn nöthig, einigen Tropfen Milch wird ein Teiglein gemacht, in $\frac{1}{4}$ Liter kochende Fleischbrühe eingerührt und etwas gekocht.

81. Wasseruppe.

Das Weiche von einem Stück Schwarzbrot wird in Brofsamen zerlegt, in Butter gelbbraun geröstet, mit 1 Liter Wasser und etwas Salz $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, durchgeseiht und die Brühe gut abgeseiht.

82. Butteruppe.

$\frac{1}{2}$ Weck wird in feine Scheiben geschnitten und mit einem Stückchen Butter gelbbraun geröstet. Dann nimmt man das Brot heraus, wäscht die Psanne aus, damit kein

Fett darin bleibt, gibt das Brot wieder hinein und kocht es mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gut weich. Nach Belieben kann 1 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Löffel saurer Rahm an die Suppe gerührt werden.

83. Rahmsuppe.

Von $\frac{1}{2}$ Weck nach Nr. 49 zubereitet

oder:

Sauermilchsuppe.

1 Kaffeelöffel Mehl und 1–2 Eigelb werden mit $\frac{1}{8}$ Liter süßer Milch und $\frac{1}{4}$ Liter Sauermilch angerührt, auf's Feuer genommen und so lange gerührt, bis es kocht.

84. Weinsuppe.

Wird von einem Kaffeelöffel Mehl, einem Stückchen Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Wein, etwas Wasser, einem Löffel Zucker und einem Stückchen Zimt nach Nr. 60 zubereitet und über Zwiebackstückchen angerichtet

oder:

$\frac{1}{2}$ Wasserweck wird in Würfel oder Scheiben geschnitten, in Butter mit etwas Mehl hellgelb geröstet, mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser weichgekocht, $\frac{1}{4}$ Liter Wein, Zucker, Salz, 1 Stückchen Zimt dazugegeben, die Suppe kochend heiß werden lassen und über 1 Eigelb angerichtet.

