

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für bürgerliche Küche**

**Haushaltungsschule St. Elisabeth**

**Freiburg i. Br., [nach 1891]**

B. Wasser- oder Fastensuppen

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

## B. Wasser- oder Fastensuppen.

### 44. Geröstete Brotsuppe.

Man schneidet 4 trockene Milchbrote in feine Schnitten oder kleine Würfel, röstet sie in heißer Butter schön gelb, gibt nach Belieben 2 Eßlöffel Mehl dazu, röstet es noch kurze Zeit mit, füllt mit Wasser auf und läßt die Suppe noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Dann richtet man sie über Rahm und Eigelb an und serviert sie mit Schnittlauch oder fein gewiegter Petersilie.

### 45. Panadesuppe.

5 trockene Milchbrote werden abgeschält, in Scheiben geschnitten, mit kochendem Wasser zum Feuer gesetzt, weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, dann mit Butter, Salz und Muskatnuß nochmals aufs Feuer gesetzt, während sie kochend heiß gemacht wird, mit dem Schneebesen geschwungen und über Rahm und Eigelb angerichtet.

### 46. Gebrannte Eieruppe.

In Butter werden 8 Löffel Mehl gelb geröstet, mit Wasser abgelöscht, zu Suppe verdünnt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt und aufgekocht. Inzwischen verrührt man 3–4 Eier mit 1 Schöpflöffel Wasser, gießt es unter beständigem Rühren an die Suppe, fährt damit fort bis die Eier geronnen sind und richtet sie alsdann über Schnittlauch und Petersilie an.

### 47. Gebrannte Mehlsuppe.

Man röstet 250 Gramm Mehl in Schmalz dunkelbraun, gibt nach Belieben vor dem Ablöchen etwas fein gewiegte Zwiebeln dazu, dämpft sie noch etwas mit, gießt nach und nach das nötige Wasser dazu, läßt die Suppe mit Salz noch  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen und richtet sie über Eigelb an. Es kann auch Weck- oder Schwarzbrot mit der Suppe aufgekocht und alles durch ein Sieb getrieben werden.

## 48. Geröstete Grießsuppe.

250 Gramm Grieß wird in Butter oder Schmalz gelb geröstet, mit heißem Wasser abgelöscht, indem man alles Wasser auf einmal daran gießt und mit Salz 1 Stunde gekocht. Die Suppe wird über Rahm und Eigelb angerichtet und mit feingewiegter Petersilie zu Tisch gegeben.

## 49. Milchsuppe.

In 2 Liter Milch wird ein Stückchen Vanille, Zimt, Zitronen- oder Orangenblüte, je nach Geschmack, einigemal aufgekocht, nach Belieben Zucker und Salz dazugegeben, über verrührte Eigelb angerichtet, eine Handvoll gebähte Wecksnitten hineingelegt und die Suppe sofort serviert.

## 50. Blinde Schokoladesuppe.

In Butter werden 3 Löffel Mehl und 1 Kaffeelöffel Zucker gelbbraun geröstet, abgelöscht, mit 2 Liter Milch aufgefüllt, etwas Salz, nach Belieben Zucker und Zimt dazugegeben, gut aufgekocht, die Suppe über Eigelb angerichtet und mit Wecksnitten zu Tisch gegeben.

## 51. Rahmsuppe.

4 Milchwecken werden in Scheiben geschnitten und mit Wasser und Salz weichgekocht. Dann verrührt man einige Eßlöffel sauren Rahm und 1 Eigelb mit etwas Suppenbrühe und richtet die Suppe darüber an.

## 52. Schwarzbrotsuppe.

Schwarzbrot, besonders Kruste, wird im Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, in Butter oder Fett geröstet, mit kochendem Wasser aufgefüllt, die Suppe mit Salz, Pfeffer und Kümmel oder Ingwer gewürzt und  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht. Dann streicht man sie durch ein Sieb, bringt

sie nochmals auf's Feuer, würzt sie nach Geschmack mit 1 Eßlöffel geriebenem Käse und zieht sie mit Rahm und Eigelb ab.

### 53. Kartoffelsuppe.

Man setzt rohe, geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln mit einem Stück Brot, Salz, Lauch, Sellerie und Zwiebel in kaltem Wasser auf's Feuer und treibt es, wenn es gut verkocht ist, durch ein Sieb. Das Durchgetriebene wird alsdann mit der Brühe und dem nötigen Wasser zu Suppe verdünnt, diese mit einem Teiglein von Mehl und Wasser und einem Stück Butter aufgekocht und beim Anrichten mit Fett und Zwiebeln abgeschmälzt.

### 54. Kartoffelsuppe auf andere Art.

Geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekocht und durch ein Sieb getrieben. Hierauf dämpft man 3 Löffel Mehl, feingewiegte Zwiebeln und Petersilien in Butter, bis es aufsteigt, lösch mit Wasser ab, gibt die Kartoffeln, Salz, Muskatnuß und das noch fehlende Wasser dazu, kocht die Suppe noch  $\frac{1}{2}$  Stunde und richtet sie über Rahm und Eigelb an.

### 55. Kartoffelsuppe mit Nudeln.

Rohe Kartoffeln werden geschält und in Stücke geschnitten. Einige Gelberüben und 1 Selleriewurzel gepuzt und in Scheiben geschnitten oder gehobelt. Alsdann dämpft man feingeschnittene Zwiebeln in Butter schön gelb, füllt mit Wasser auf, läßt die Gelberüben und Selleriewurzel einige Zeit darin kochen, gibt hierauf die Kartoffeln dazu und kocht alles gut weich. Das Ganze wird dann durch ein Sieb gedrückt, mit Wasser zu Suppe verdünnt, diese mit Salz und Petersilie aufgekocht und über in Wasser weichgekochten Nudeln angerichtet.

### 56. Erbsensuppe.

500 Gramm Erbsen werden gewaschen, über Nacht

in kaltes Wasser eingeweicht, den andern Tag im Einweichwasser mit Salz und etwas Natron aufgestellt, weich gekocht und durchgetrieben. Sehr gut ist für gelbe Erbsen eine Einlage von Sago; für grüne eignet sich Reis. Die Einlage wird besonders gekocht und mit dem Erbsenbrei vermischt. Dann werden 2 Löffel Mehl in Fett gelb geröstet, mit Wasser abgelöscht, die Erbsen samt der Einlage dazu gegeben, mit heißem Wasser zu Suppe verdünnt, diese mit Pfeffer und Ingwer  $\frac{1}{2}$  Stunde aufgekocht und über in Butter gerösteten Brotwürfeln angerichtet. Sehr gut eignen sich auch Schneeklößchen. Dazu werden 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, die 3 gut verrührten Eigelb darunter gemischt, von der Masse Klößchen in Salzwasser gelegt, 5 Minuten gekocht und in die Suppe gegeben.

#### 57. Linsensuppe.

Die Linsen werden wie die Erbsen über Nacht eingeweicht, dann mit frischem Wasser und etwas Natron beigestellt, wenn sie kochen, das Wasser abgeschüttet, heißes Wasser nachgefüllt, mit diesem weichgekocht und durchgetrieben. Nun röstet man einige Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot in heißem Fett, rührt es mit Wasser an, gibt die Linsen und das nötige Wasser dazu und läßt die Suppe aufkochen. Soll diese Suppe nicht als Fastensuppe dienen, so können Reste von Wurst oder Schweinefleisch, besonders von Ohren und Rüssel, in Stücke geschnitten beim Anrichten in die Suppe gegeben werden.

#### 58. Bohnensuppe.

Man kocht die Bohnen wie die Linsen weich und treibt sie durch ein Sieb. Hierauf röstet man feingewiegte Zwiebeln und 2 Löffel Mehl in Fett hellgelb, rührt die Bohnen und das nötige Wasser dazu, läßt die Suppe mit Pfeffer aufkochen und richtet sie über geröstete Brotwürfel an.

#### 59. Grießsuppe.

125 Gramm Grieß werden in kochendes Salzwasser

eingerührt, mit etwas Butter, Muskatnuß und feingewiegter Peterfilie  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht und über Rahm angerichtet.

### 60. Weinsuppe.

3 Löffel Mehl werden in Butter hellgelb geröstet, mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und  $1\frac{1}{2}$  Liter Wein abgerührt und mit Zitronenschale,  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken und einigen Löffeln Zucker einigemal aufgekocht. Man richtet die Suppe über Eigelb an und gibt sie mit Zwiebackstückchen oder gebähten Wecksnitten zu Tisch. Man kann auch Brotwürfel in Butter hellgelb rösten und mit Wasser aufkochen, bis sie weich sind, dann den Wein und die nötigen Zutaten darangeben.

### 61. Sagosuppe mit Wein.

150 Gramm Sago werden 1 Stunde in lauwarmes Wasser gelegt und durch ein Sieb geschüttet. Dann kocht man ihn mit reichlich heißem Wasser einigemal auf, gießt ihn wieder auf ein Sieb und legt ihn in kaltes Wasser. Alsdann läßt man ihn mit 1 Liter Wein und  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 125 Gramm Zucker, Zimt und Zitronenschale mehr ziehen als kochen, nur daß er klar aufgequollen ist. Beim Anrichten gibt man den Saft einer Zitrone und eine Prise Salz dazu und serviert die Suppe warm oder kalt mit Bisquit.

### 62. Bieruppe.

5 Löffel Mehl werden in Butter hellgelb geröstet, mit 2 Liter Bier abgerührt und mit ein Stückchen Zimt und dem nötigen Zucker aufgekocht. Inzwischen verrührt man 2 Eigelb mit  $\frac{3}{4}$  Liter kalter, süßer Milch, gießt das gekochte Bier dazu, gibt die Suppe wieder aufs Feuer, läßt sie unter stetem Rühren kochend heiß werden und richtet sie über gebähte Wecksnitten an.

### 63. Wein-Kaltschale.

Einige Stunden vor Gebrauch werden 2 Liter ver-

reife Erdbeeren in eine Schale gebracht, mit 250 Gramm Zucker, welchen man zuvor mit 2 Kaffeelöffel Zimt vermischt hat, bestreut,  $\frac{3}{4}$  Liter Weißwein darüber gegossen und die Schale gut bedeckt. Ebenso von Himbeeren.

Statt Wein kann man auch süßen Rahm darüber gießen; in diesem Falle kommt weniger Zucker und Zimt dazu.

### C. Suppen = Einlagen.

#### 65. Mark = Klößchen.

80 Gramm Schenmark wird in frischem Wasser geknetet, bis es schön weiß ist, dann mit ebensoviel Butter schaumig gerührt, 4—5 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, auf jedes Ei 2 Löffel Weckmehl, und zuletzt 1 Löffel weißes Mehl dazu gegeben, mit der Hand kleine runde Knödel daraus geformt, diese in kochender Fleischbrühe einige Minuten langsam gekocht und in Schleimsuppen oder mit gerösteten Weckstücken in Fleischbrühe serviert.

#### 66. Butter = Klößchen.

In 150 Gramm schaumig gerührte Butter werden nach und nach 5 Eier, 140 Gramm Mehl, Salz, Muskatnuß, Pfeffer und fein verriebene in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilien gegeben. Wenn die Masse gut abgerührt ist, sticht man mit einem Löffel längliche Klößchen in kochende Fleischbrühe, läßt sie 5 Minuten langsam kochen und gibt sie in Schleimsuppen oder Fleischbrühe.

#### 67. Grieß = Klößchen.

150 Gramm Grieß werden langsam in  $1\frac{1}{2}$  Viertelliter kochende Milch eingerührt, 150 Gramm Butter und etwas Salz dazugegeben und zu einem dicken Brei gekocht. Wenn