

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

A. Fleischbrühsuppen

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

Hinzufügung von einigen Tropfen „Maggis“ flüssiger Suppenwürze oder durch 1—2 Eßlöffel Bratensauce verbessern. Zu guter Krankenbrühe nimmt man auf 250 Gramm Fleisch $\frac{3}{4}$ Liter Wasser.

A. Fleischbrühsuppen.

1. Bouillon.

Man verrührt in einer Tasse ein Eigelb mit einigen Tropfen Wasser, gießt langsam kochende Fleischbrühe daran und würzt mit Muskatnuß.

2. Brotsuppe.

Man schneidet 4 trockene Milchwecken in dünne Schnitten, röstet sie im Ofen oder auf der blanken Herdplatte schön gelb, gibt sie in die Suppenschüssel, übergießt sie mit kochender Fleischbrühe und würzt die Suppe mit Schnittlauch und Muskatnuß. Es können auch 1—2 Eigelb mit etwas Wasser verrührt an die Suppenbrühe gegeben werden.

3. Goldwürfelsuppe.

4 trockene Wasserwecken werden in kleine Würfel geschnitten und in verrührte Eier gelegt, bis sie ganz davon durchdrungen sind. Dann backt man sie in heißem, schwimmendem Fett, läßt sie in einem Seiher abtropfen, übergießt sie kurz vor dem Essen mit kochender Fleischbrühe und würzt die Suppe mit Schnittlauch und Muskatnuß.

4. Geriebene Brotsuppe.

Trockene Milchbrote oder Schwarzbrot werden zu feinen Brofsamen gerieben oder gemahlen. Dann röstet man sie in heißer Butter schön gelb, füllt mit Fleischbrühe auf, läßt die Suppe eine Stunde langsam kochen, wobei das aufsteigende Fett abzuschöpfen ist und richtet sie über Eigelb, mit etwas saurem Rahm verrührt, an.

5. Geweichte Brotsuppe.

4 Milchbrötchen werden in Wasser eingeweicht und ausgedrückt, dann dämpft man in Butter fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie, dämpft das Brot auch noch etwas mit, worauf 4 zerklöpfte Eier gut damit verrührt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, die Suppe gut aufgekocht und mit Schnittlauch und Muskatnuß zu Tisch gegeben wird.

6. Reissuppe.

125 Gramm Reis werden gewaschen, gebrüht, mit wenig Wasser und etwas Butter beigelegt, nach und nach mit Fleischbrühe aufgefüllt und je nach Bedarf 1—2 Stunden langsam, ohne zu rühren, gekocht. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten kann nach Belieben ein Teiglein von Mehl und Wasser oder Milch eingerührt und mitgekocht werden. Die Suppe wird über Rahm und Eigelb angerichtet und mit Schnittlauch und Petersilie serviert. Gerstensuppe kann ebenso zubereitet werden. Der Reis kann statt mit Fleischbrühe auch mit Milch gekocht werden. Auch kann beim Anrichten Käse darüber gestreut oder besonders dazu serviert werden.

7. Gerstensuppe.

125 Gramm Gerste werden gewaschen und mit Fleischbrühe und Wasser halb weich gekocht, so daß die Brühe gut eingekocht ist. Alsdann rührt man 2 Löffel Mehl und 1 Stückchen Butter an die Körner, läßt sie dämpfen, gießt nach und nach Fleischbrühe daran, läßt sie gut weich kochen, richtet die Suppe über Rahm und Eigelb an und würzt sie mit Schnittlauch und Muskatnuß.

8. Grünkernsuppe.

250 Gramm Grünkern werden gewaschen, über Nacht in Wasser eingeweicht, am andern Tag mit wenig Wasser und etwas Butter beigelegt, nach und nach Fleischbrühe daran gegossen, 3—3 $\frac{1}{2}$ Stunden gekocht, dann durch ein

Sieb getrieben, der Schleim mit Fleischbrühe aufgekocht, über Eigelb und Rahm angerichtet und mit Schnittlauch, gerösteten Brotwürfeln oder Klößchen serviert. Die Grünerne können auch gemahlen werden, doch wird der Schleim kräftiger, wenn sie ganz bleiben. Man kann auch ein Teiglein von Mehl und Wasser oder Milch in die Suppe geben.

9. Hafergrütz- und Haferflockensuppe.

125 Gramm Hafergrütze oder Flocken werden in kochende Fleischbrühe eingerührt und $\frac{1}{2}$ —1 Stunde gekocht. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten kann man ein Teiglein von Mehl und Milch oder Wasser hineinrühren und mitkochen, wodurch die Suppe säumiger wird.

10. Sagosuppe.

125 Gramm Sago wird mehrmals in warmem Wasser gewaschen, in reichlich kochende Fleischbrühe eingerührt, klar gekocht, die erforderliche Fleischbrühe nachgegossen, die Suppe über Rahm und Eigelb angerichtet und Muskatnuß und Schnittlauch darangegeben. Ohne Zugabe von Rahm und Ei und etwas dünner zubereitet, eignet sie sich auch zum Einlegen von Klößchen.

11. Tapiokasuppe.

125 Gramm Tapioka wird in siedende Fleischbrühe eingerührt, klar gekocht, mit Rahm und Eigelb angerührt und mit Muskatnuß und Schnittlauch gewürzt.

12. Petersilienuppe.

2 Hände voll abgezapfte Petersilie werden gewaschen und mit 1 Zwiebel fein verwiegt. Alsdann röstet man 3—4 Löffel Mehl in Butter hellgelb, gibt das Verwiegte dazu und läßt es mitdämpfen. Hierauf wird es mit Wasser oder Fleischbrühe glatt gerührt, zu Suppe verdünnt, diese noch $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht, über Eigelb und Rahm

angerichtet, und mit gebähnten Weckschnitten oder Marktflößchen serviert.

13. Zwiebelsuppe.

Wird wie Petersilien-suppe zubereitet, nur wird statt Petersilie Lauch genommen.

14. Sellerie-suppe.

Eine feingeschnittene Zwiebel wird in Butter gelb geröstet, mit Fleischbrühe aufgefüllt, 5 in feine Scheiben geschnittene Selleriewurzeln mit etwas Weißbrot und Muskatblüte darin weichgekocht und durch ein Sieb getrieben. Alsdann wird Mehl in Fett braun geröstet, mit Fleischbrühe abgelöscht, das Durchgetriebene dazugegeben, die Suppe gut aufgekocht, und mit Rahm und Eigelb abgerührt.

15. Kräuter-suppe.

Man nimmt dazu 1 Hand voll Körbelkraut, ebensoviel Sauerampfer und Petersilie und 1 Zwiebel, welches man zusammen fein verziegt und im übrigen wie Petersilien-suppe Nr. 12 behandelt.

16. Sauerampfer-suppe.

2 Hände voll Sauerampfer, 1 Hand voll Petersilie und 1 Zwiebel werden zusammen fein verziegt und wie Petersilien-suppe Nr. 12 weiter behandelt.

17. Gelberüben-suppe.

Junge Gelberüben und einige Kartoffeln werden gepuzt, in Scheiben geschnitten, mit feingewiegtter Petersilie in Butter und Fleischbrühe weichgedämpft, dann 2 Löffel Mehl eingestäubt, durch ein Sieb passiert, mit Fleischbrühe aufgefüllt, die Suppe noch einigemal aufgekocht, über weichgekochten, noch ganzen Reis angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt. Statt Reis können auch gebackene Brotwürfel dazugegeben werden.

18. Blumenkohlsuppe.

Blumenkohl wird sauber gepuzt, gewaschen, in Röschen geteilt und in kochendem Salzwasser halb weich gekocht. Inzwischen röstet man 2 starke Löffel Mehl in Butter hellgelb, löscht es mit Fleischbrühe ab, füllt mit Blumenkohlbrühe nach, kocht die Blumenkohlröschen darin vollends weich, richtet die Suppe über Rahm und Eigelb an und serviert sie mit Schnittlauch und gebackenen Brotwürfeln oder Klößchen. Die Suppe kann auch von übrig gebliebenem Blumenkohl zubereitet werden.

19. Spargelsuppe.

Zarte Spargeln werden gepuzt, soweit sie saftig sind in 3 cm lange Stücke gebrochen und diese in Salzwasser nicht ganz weichgekocht. Inzwischen dämpft man 2 Eßlöffel Mehl in Butter hellgelb, löscht es mit dem Spargelabjud ab, füllt mit der nötigen Fleischbrühe auf, und läßt die Spargeln darin vollends weichkochen. Die Suppe wird mit Eigelb abgezogen, mit Muskatnuß gewürzt und mit gebähten Weichschnitten serviert. Man kann sie auch von übrig gebliebenen Spargeln zubereiten.

20. Tomatensuppe.

In Scheiben geschnittene Tomaten werden mit Brotschnitten und einigen Zwiebelscheiben in Butter gedämpft, mit Fleischbrühe $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht, dann durch ein Sieb getrieben, mit Fleischbrühe zu Suppe verdünnt und diese mit Salz und Pfeffer gewürzt zu Tisch gegeben. Es können auch in Salzwasser weichgekochte Nudeln, Reis oder Sago in die Suppe gegeben werden; dann bleiben aber die Brotschnitten weg.

21. Kastanienuppe.

Kastanien werden in kochendem Wasser einigemal aufgekocht, damit sie sich besser schälen lassen. Sollte die

Haut nicht abgehen, so kocht man sie nochmals auf. Sind sie geschält, so kocht man sie mit Fleischbrühe weich, drückt sie durch ein Haarsieb, verdünnt sie mit Fleischbrühe und Bratensauce, so daß es eine ziemlich gebundene Suppe gibt, welche man mit Salz und etwas Zucker würzt und über geröstete Brotwürfel anrichtet.

22. Spätzlesuppe.

250 Gramm Mehl werden mit dem nötigen Salz und lauwarmem Wasser oder Milch zu einem dicken Teig angerührt, 2–3 Eier dazugegeben und der Teig so lange geklopft bis er Blasen bekommt und sich vom Löffel löst. Man streicht davon dünn auf ein beneztes Brettchen und streicht mit dem Spätzlemesser lange, dünne Spätzle in kochendes Salzwasser. Wenn sie schäumen und herauf kommen, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in die Suppenschüssel gegeben, kochende Fleischbrühe daran gegossen und die Suppe mit Schnittlauch und Muskatnuß serviert. Man kann den Teig auch etwas dünner machen und ihn mit einem Kochlöffel durch einen Schaumlöffel in kochendes Salzwasser treiben. Die Spätzchen können auch in kochende Fleischbrühe geschnitten werden.

23. Französische Suppe.

Man schneidet nach der Jahreszeit Gelberüben, Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Kohlraben, weiße Rüben, etwas Lauch, Sellerie- und Petersilienwurzel in dünne Stengelchen oder verschobene Vierecke, wäscht sie und dämpft sie, mit Ausnahme der Kartoffeln, mit Butter und Fleischbrühe weich. Dann füllt man mit Fleischbrühe auf, gibt die in Salzwasser gekochten Kartoffeln und Blumenkohlröschen dazu, richtet die Suppe über Rahm an und serviert sie mit gebackenen Brotwürfeln.

24. Nudelsuppe.

Von 3–4 Eiern, Salz, und dem nötigen Mehl wird der in Nr. 338 angegebene Nudelteig gemacht und wie

dort weiter behandelt, nur werden die getrockneten Kuchen fein wie Faden geschnitten. Man gibt die Nudeln in kochendes Wasser, läßt sie kurz aufkochen, legt sie in gesalzene, kochende Fleischbrühe und serviert die Suppe alsbald mit Schnittlauch und Muskatnuß. Gekaufte Nudeln müssen ca. 3 Minuten kochen.

25. Maccaronisuppe.

250 Gramm Maccaroni werden in kleine Stücke gebrochen, 10 Minuten in reichlich Wasser gekocht, durch ein Sieb geschüttet und in gesalzener Fleischbrühe vollends weichgekocht. Man gibt etwas Bratensoße in die Fleischbrühe und reicht geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse besonders dazu.

26. Flädchensuppe.

Man rührt 150 Gramm Mehl mit Milch und dem nötigen Salz zu einem dicken Teig, gibt 3—4 Eier daran und noch so viel Milch, daß er dünnflüssig wird und beim Backen in der Pfanne herumläuft. Alsdann macht man in einer Omelettenpfanne ein wenig Fett heiß oder bestreicht sie mit einem Stück geräuchertem Speck, läßt einen kleinen Schöpfloffel Teig in der Pfanne herumlaufen, so daß die Flädchen recht dünn werden und backt diese auf beiden Seiten schön gelb. Wenn sie auf dem Nudelbrett erkaltet sind, rollt man sie zusammen, schneidet sie in ganz feine Nudeln, übergießt diese beim Anrichten mit kochender Fleischbrühe und serviert die Suppe mit Schnittlauch und Muskatnuß. Statt Flädchen kann man auch übrigen Pfannkuchen nehmen.

27. Grießsuppe.

Man läßt 125 Gramm Grieß in kochende Fleischbrühe laufen, rührt beständig darin bis es wieder kocht, worauf die Suppe noch $\frac{1}{2}$ Stunde zu kochen hat. Man richtet sie über Rahm und Eigelb an und würzt sie mit Schnittlauch und Muskatnuß.

28. Einlaufsuppe.

Von 4—5 Löffel Mehl, 4—5 Eiern, Salz und kalter Fleischbrühe oder Wasser wird ein dünnflüssiger Teig gemacht. Diesen läßt man unter beständigem Rühren in siedende Fleischbrühe laufen; wenn die Suppe einigemal aufgeköcht hat, gibt man sie mit Schnittlauch und Muskatnuß zu Tisch. Das Gefäß mit dem Teig muß hochgehalten werden, damit derselbe in einer feinen Rinne herunterläuft. Ebenso kann man einen Einlauf von verquirlten Eiern machen, in welche man 2 gehäute Eßlöffel Weckmehl leicht einrührt, unter fleißigem Rühren die kochende Fleischbrühe daran gibt und die Suppe auf dem Feuer kurz aufkochen läßt.

29. Baumwollsuppe.

150 Gramm Butter werden leicht abgerührt, nach und nach 6 Eigelb mit je 1 schwachen Kochlöffel Mehl, Salz, Muskatnuß und 6 Eßlöffel süßer Rahm dazu gegeben, so daß es einen dünnflüssigen Teig gibt, unter welchen noch der Schnee der Eiweiß sorgfältig gemischt wird. Inzwischen hat man in einem weiten Topf kräftige Fleischbrühe kochend gemacht, schüttet nun den Teig auf einmal hinein, läßt die Suppe gut aufkochen und richtet sie ohne zu rühren über Schnittlauch an.

30. Gebackene Erbsensuppe.

Von 4 Eiern, 4 Löffel Mehl und ein wenig Salz macht man mit Milch einen ziemlich dicken Teig und läßt diesen durch einen Schaumlöffel in schwimmendes, heißes Fett laufen. Wenn die so entstandenen Erbsen darin gelb geworden sind, werden sie herausgenommen, in die Suppenkühnel gelegt und mit kochender Fleischbrühe angerichtet
oder

$\frac{1}{4}$ Liter Milch wird mit Salz und 35 Gramm Butter siedend gemacht, 150 Gramm Mehl auf einmal

dazugegeben und auf schwachem Feuer geschafft bis sich die Masse von der Pfanne löst. Dann rührt man 1—2 Eßlöffel Reismehl darunter und wenn die Masse erkaltet ist 4—5 Eier. Von dem Teig formt man nun mit 2 Kaffeelöffeln kleine Kugeln, backt diese in heißem, schwimmendem Fett schön gelb und richtet sie mit Fleischbrühe an. Am besten lassen sich die Kügelchen mit einer Backspritze herstellen. Man kann sie auch am Tage vor dem Gebrauch machen.

31. Eiergerstensuppe.

Man macht von 3—4 Eier dem nötigen Mehl und etwas Salz nach Nr. 338 einen sehr festen Rudelteig, reibt diesen mit dem Reibeisen auf ein Tuch oder Brett zu feiner Gerste, läßt diese unberührt trocknen, rührt sie in kochende Fleischbrühe, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und richtet die Suppe über Schnittlauch und Muskatnuß an. Um gleichgroße Körnchen zu bekommen, wird die getrocknete Gerste durch einen Schaumlöffel gesiebt und das Zurückgebliebene gleichmäßig mit dem Wiegelmesser zerkleinert.

32. Hirnsuppe.

Kalbshirn wird in warmes Wasser gelegt, gehäutet, in einen Seiber zum Abtropfen gelegt und mit etwas Petersilie fein gewiegt. Dann läßt man in frischer Butter fein gewiegte Zwiebeln und etwas Mehl anziehen, dämpft das Hirn noch kurze Zeit mit, löscht mit Fleischbrühe ab, läßt die Suppe noch 10—15 Minuten kochen, zieht sie mit Eigelb ab und serbiert sie mit gebähten Wecksnitten oder Klößchen.

Brieslesuppe kann ebenso zubereitet werden.

oder:

Kalbshirn wird wie oben zugerichtet und fein vermiegt. Dann werden 50 Gramm Butter leicht gerührt, das gewiegte Hirn, 5 Eigelb, Salz, Muskatnuß und ca. 12

Gramm Weizmehl gut darunter gemischt und zuletzt der Schnee von 6 Eiweiß daran gerührt. Man läßt die Masse in siedende Fleischbrühe laufen, einmal gut aufkochen, worauf die Suppe gleich zu Tisch gegeben wird.

33. Prinzessinuppe.

1 Kalbsbrieschen wird in kaltes Wasser gelegt und hierauf in Fleischbrühe $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. $\frac{2}{3}$ davon verwiegt man ganz fein, dämpft es einige Minuten in frischer Butter, verrührt es mit 2 hartgekochten Eiern, welche zuvor fein verwiegt und durch ein Sieb gedrückt wurden, verdünnt das Ganze mit Fleischbrühe zu Suppe und läßt sie einige Minuten aufkochen. Das zurückgelegte Brieschen und 1 hartgekochtes Ei schneidet man in kleine Würfel, legt sie in die Suppenschüssel, beträufelt sie mit einem Gläschen Madeira, gibt 1—2 in feine Scheiben geschnittene und gebähte Milchbrötchen dazu und richtet die Suppe darüber an.

34. Geflügeluppe.

1 altes Huhn wird gebrüht, sauber gerupft, ausgenommen, mit kaltem Wasser, Salz und Suppentraut auf's Feuer gesetzt und 3—4 Stunden langsam gekocht. Inzwischen verwiegt man Leber, Herz und Magen mit Zwiebeln und Petersilien recht fein, dämpft es in Butter mit 3 Löffel Mehl hellgelb und gießt nach und nach die durchgeseigte Fleischbrühe dazu. Ist das Huhn weich, so zieht man ihm die Haut ab, löst das Fleisch von den Knochen, schneidet es in gleichmäßige Würfel, kocht dieselben in der Suppe noch $\frac{1}{4}$ Stunde, richtet sie über Rahm und Eigelb an und würzt sie mit Muskatnuß.

35. Königinuppe.

1 älteres Huhn wird, nachdem es zugerichtet ist mit 1 Pfund Markknochen, Zwiebeln, Gelberübe, Sellerie- und Petersilienwurzel und dem nötigen kalten

Wasser langsam weich gekocht. Dann zieht man ihm die Haut ab, löst das Fleisch von den Knochen, wiegt es mit dem Gelben von 2 hartgekochten Eiern recht fein, rührt es nebst 1—2 eingeweichten und fest ausgetrückten Milchbrot an die inzwischen durchgeseigte Suppe durch ein Sieb, rührt 2 gut verklopfte Eigelb daran, läßt sie unter beständigem Rühren recht heiß werden und richtet sie nach Belieben über gebackene Weckwürfel oder Kalbfleischklößchen Nr. 73 an.

36. Dohenschwanzsuppe.

1 Dohenschwanz wird in Stücke geschnitten, mit einigen Zwiebeln in Butter braun angebraten, alsdann mit Fleischbrühe aufgefüllt und unter Hinzufügung von einigen Pfefferkörnern und Lorbeerblättern 2—3 Stunden langsam gekocht. Hierauf löst man das Fleisch von den Mittelstücken, preßt es zwischen 2 Holzsteller und schneidet es in feine Würfel. Nun röstet man in Butter 3 Löffel Mehl hellgelb, löscht es mit Fleischbrühe ab, füllt mit der abgefetteten Dohenschwanzbrühe auf, gibt ein Trinkglas weißen Wein oder etwas Madeira und Pfeffer hinzu, läßt die Suppe noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und richtet sie über Eigelb an. Die Fleischwürfel werden in die Suppe gegeben, ebenso können Champignon beigefügt werden.

37. Lebersuppe.

180 Gramm Kalbs- oder Schweinsleber werden gehäutet, fein verwiegt und zu 30 Gramm leicht gerührter Butter gemischt. Dazu kommen 6 Eigelb, Salz, Muskatnuß, Schnittlauch, werden gut gerührt und zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß darunter gemischt. Man läßt die Masse in siedende Fleischbrühe einlaufen und einmal aufkochen, worauf die Suppe gleich zu Tisch gegeben wird.

38. Nierensuppe.

Man nimmt 1 Niere, schneidet die eine Hälfte in kleine Scheiben. Diese werden nebst 1 Zwiebel

in Butter braun angebraten, 1 Löffel Mehl eingestäubt, und samt der andern Niere mit Suppentraut, 1 Lorbeerblatt, 4 Pfefferkörner, 2 Eßlöffel Sago und so viel Wasser (besser Fleischbrühe) als man Suppe braucht, 2 $\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Alsdann gibt man die Suppe durch ein Haarsieb, würzt nach Geschmack mit Fleischextrakt, Salz und Pfeffer, gibt vor dem Anrichten 1 Gläschen Madeira oder Burgunder daran und kocht sie nochmals auf. Die angebratenen Nierenstückchen bleiben weg, dagegen wird die halbe in feine Scheibchen geschnitten und in die Suppenschüssel gelegt.

39. Fischsuppe.

Zur Fischbrühe werden Fischreste auch Kopf, Gräten und Haut gut gereinigt und mehrmals gewaschen. Dann stellt man sie mit kaltem Wasser bei, kocht sie langsam $\frac{1}{2}$ Stunde und seigt die Brühe alsbald ab. Auf 2 Liter Brühe werden 4 Eßlöffel Mehl in heißer Butter oder Fett gedämpft, 2 feingeschnittene Zwiebeln mitgedämpft, mit Fischbrühe abgelöscht, gut durchgekocht, an die Fischbrühe gegeben und nochmals gut gekocht. Diese kann mit Petersilie, Schnittlauch, Dill, Tomaten oder Blumenkohl, auch etwas Maggi noch besonders schmackhaft gemacht werden, darf aber dann nicht mehr kochen. Auch fein geschnittener Lauch eignet sich gut dazu. Als Einlage gibt man geröstete Brotwürfel, Erbsen, Reis oder Fischklößchen nach Nr. 214. Auch kann Ei und Rahm daran gerührt werden.

40. Krebsuppe.

Man rechnet auf die Person 2—3 Krebse, gibt diese in kochendes Salzwasser und läßt sie kochen, bis sie rot sind. Dann bricht man mit einem Messer die Schalen auf, löst Scheweife und Scheren aus und stellt sie beiseite. Hierauf wird das Innere des Körpers herausgenommen,

die Galle ausgeschnitten und das Uebrige samt den Schalen und Füßen mit 4—6 abgezogenen Mandeln recht fein gestoßen. Nun wird das Gestoßene mit einem Stück Butter auf dem Feuer so lange gerührt, bis es rot wird und zu steigen anfängt, alsdann 3 Löffel Mehl eingestäubt, mit Fleischbrühe verdünnt und das Ganze durch ein Sieb an kochende Fleischbrühe gegossen. Man läßt alles noch einmal aufkochen, rührt leichte Klößchen ein und richtet die Suppe über die Krebschwänze an. Statt Klößchen kann man auch gebähete Weichschnitten in die Suppe geben.

41. Froschschenkel-suppe.

2 Duzend Paar gepuzte Froschschenkel werden gewaschen, gesalzen, mit Wasser, einem Stück Butter und Suppenkraut, wie zu Fleischbrühe, zum Feuer gestellt und recht weich gekocht. Die Brühe wird alsdann durch ein Sieb über in Salzwasser abgekochte Nudeln oder Reis angerichtet.

42. Knochen-suppe.

Man zerhackt die Knochen möglichst klein, setzt sie mit kaltem Wasser und Suppenkraut auf's Feuer und läßt sie 3 Stunden kochen. In diese Brühe kann eine Einlage von Reis, Gerste oder Sago gegeben werden. Man würzt die Suppe mit Schnittlauch und Muskatnuß und richtet sie über Rahm und Eigelb an.

43. Wurzel-suppe.

Hat man weder Fleisch noch Knochen zur Brühe, so kann eine Wurzel-suppe aus Suppenkräutern gemacht werden. Sellerie- und Petersilienwurzel, Gelberüben, Lauchstangen und ein paar Kartoffeln werden gewaschen, abgeschabt und in Wasser ausgekocht, dann die Brühe durch ein Sieb gegeben und mit einigen Löffeln Mehl, welche man in Fett braun röstet, gebunden. Nimmt man noch etwas Maggis Suppenwürze oder Fleischextrakt dazu, so schmeckt die Suppe nach der besten Fleischbrühe.