

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

[Einführung]

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

hinein und röste es noch ein wenig mit dem Fett, bis es die richtige Farbe hat. Achtgeben! Das Mehl brennt leicht an, dann schmeckt es bitter und ist ungenießbar! Gieße nun unter ständigem Rühren die Flüssigkeit, sei es Wasser oder Fleischbrühe, langsam hinzu und lasse es sämig kochen. Sollten sich Mehklümpchen bilden, dann ist das kein Unglück. Man lasse dann die Schwiße gut kochen und rühre häufig darin, dann wird sie bald schön glatt werden. Vergiß nicht, eine kleine Prise Salz daranzugeben.

Mehl wird genau so gebräunt wie das Fett bei der Mehlschwiße.

Klöße müssen während des Kochens immer zugedeckt werden.

Reibbrot zu machen. Man trocknet im Backofen übriggebliebenes Schwarz- und Weißbrot und reibt es, oder stampft es im Mörser fein. Reibbrot sollte immer vorrätig sein in der Küche, denn man braucht es zu den verschiedensten Zwecken.

Alle Rezepte sind für 3—4 Personen berechnet.

1. Suppen.

Koche alle Suppen zugedeckt, langsam und gleichmäßig, damit sie schön glatt und sämig werden. Setze für jede Person etwa ein halbes Liter Flüssigkeit auf, dann wird die Menge ungefähr genügen. Ein Ei ist durchaus nicht in jeder Suppe nötig. Eine klare Fleischbrühsuppe ist z. B. für viele ein besonderer Genuß. Ich rühre die Suppen nur dann mit einem Ei ab, wenn sie, aus etwaigen Resten hergestellt, noch zu dünn sind, oder, was in jeder Haushaltung vorkommt, wenn mir die

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