

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

[Einleitung]

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



I. Suppen.

Es ist allgemein Sitte, das Mittagessen mit einer Suppe einzuleiten. Sie wirkt anregend auf den Appetit und die Verdauung der nachfolgenden Speisen. Sie darf aber nicht kraftlos und wässerig sein, da sie sonst nicht nur den Appetit schwächt, sondern auch dem Magen nicht gut bekommt; doch darf sie auch nicht zu dick sein, weil sie sonst das Gefühl der Sättigung hervorruft.

Die Grundlage zu den meisten Suppen bildet die Fleischbrühe. Will man gute Fleischbrühe, so setzt man das Fleisch mit kaltem Wasser bei, bringt Salz, Lauch, Sellerie, Petersilie, Gelberübe und Zwiebel, nach Belieben auch ganze Nelken und Lorbeerblatt dazu und läßt es 2—3 Stunden langsam kochen. Will man sehr kräftige Fleischbrühe, so nimmt man auf die Person 250 Gramm Ochsenfleisch, schneidet es in Würfel, setzt es mit kaltem Wasser und Suppenkraut auf's Feuer und läßt es 3 Stunden langsam sieden. Verwendet man die Fleischbrühe zu klarer Suppe, so behält man von den Fleischwürfeln 1 Löffel voll zurück, läßt dieselben in einem Pfännchen gut anbraten und gibt sie alsdann in den Fleischtopf. Es kann auch eine Zwiebel samt der sauberen Schale in Fett dunkelbraun gebraten und in der Fleischbrühe mitgekocht werden; ebenso eignet sich dazu 1 Stück Leber oder Milz. Eine gute Würze für braune Fleischbrühe sind die braun gedörrten Schoten der jungen Erbsen und Spargelschalen. Schwache Fleischbrühe läßt sich durch

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.