

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Eiergerstsuppe

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Eiergerstsuppe.

Man bereitet aus 100 g Mehl, 1 Ei und einigen Tropfen Essig einen festen Nudelteig. Das verrührte Ei wird nebst einer Prise Salz unter das gesiebte Mehl gemengt und die Masse auf dem Wellbrett gut verarbeitet. Der Teig muß etwas fester sein als der übliche Nudelteig; er wird auf dem Reibeisen fein gerieben und die dadurch erhaltene Eiergerste auf einem Tischtuch getrocknet. $\frac{1}{4}$ Std. vor Gebrauch läßt man die Eiergerste in die kochende Fleischbrühe einlaufen und gibt die Suppe mit fein geschnittenem Schnittlauch zu Tisch. Man kann auch die Eiergerste, nachdem sie gerieben ist, auf ein Backblech geben und in der Bratröhre hellgelb rösten.

Nudelsuppe.

1 Ei wird nebst einer Prise Salz und 1 Eßlöffel Wasser in einer Tasse gut verrührt. 100 g = 5—6 Eßlöffel Mehl siebt man auf das Wellbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung und rührt mit dem Messer das Ei darunter. Man arbeitet den Teig, bis er zart ist und beim Durchschneiden kleine Löchlein zeigt. Nun werden 1—2 dünne Nudeln ausgewellt, zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt, dann zusammengerollt und so fein als möglich geschnitten. Die Nudeln werden etwas aufgelockert und bis zum Gebrauch getrocknet. Man gibt die Nudeln in die kochende Fleischbrühe und läßt sie etwa 5—10 Min. kochen. Bei frisch zubereiteten Nudeln genügen 5 Min. Kochzeit. Sind die Nudeln sehr mehlig, so werden sie erst in schwach gesalzenem Wasser vorgekocht, damit die Fleischbrühe klar bleibt. Man gibt sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb, schüttet sie in die Suppenschüssel und gießt klare Fleischbrühe darüber. Die Suppe wird mit Schnittlauch oder Petersilie bestreut.

Flädchensuppe.

Man bereitet aus 100 g = etwa 5 gehäufte Eßlöffel Mehl, der nötigen Milch, etwas Salz und einem Ei einen glatten, dünnen Pfannkuchenteig. Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, mit etwas warmer Milch angerührt und tüchtig geschlagen, ehe alle Milch zugegeben wird. Wenn man neben Milch einige Tropfen Wasser zusetzt, geraten die Flädchen am besten. Zuletzt gibt man das Ei zu. In einer Stielpfanne, welche man mit wenig Fett oder Speckschwarte ausgerieben hat, werden dünne Kuchen gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man die Pfannkuchen in feine Streifen, gibt sie in die Suppenschüssel und seht klare Fleischbrühe darüber. Die Suppe wird mit fein verwiegtem Schnittlauch oder Petersilie zu Tisch gegeben.

Brotklöße zur Suppe.

1 Kaffeelöffel Butter wird schaumig gerührt, nach und nach ein Ei gelb sowie das zu Schnee geschlagene Eiweiß zugegeben und zuletzt