

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Markklößchensuppe

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

Fünferleisuppe.

Zu dieser Suppe verwendet man Gerste, Grünkern, Haferflocken, Hafergrütze und Buchweizen, je 1 Eßlöffel voll. Man stellt alles mit etwas kaltem Wasser auf, gibt nach und nach Kräuterbrühe oder heißes Wasser nebst etwas Salz zu und läßt die Suppe unter öfterem Umrühren 1 Std. kochen. Kurz vor dem Anrichten kann man nach Belieben etwas Butter darunter rühren und die Suppe mit fein verwiegter Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.

Grünkernsuppe.

Der Grünkern wird über Nacht eingeweicht, mit dem Einweichwasser beigestellt, nach und nach mit Kräuterbrühe aufgefüllt und unter öfterem Rühren etwa 1 Std. gekocht. Ganze Grünkerner brauchen längere Kochzeit. Sehr gut wird die Suppe, wenn man etwas gebähte Brotrinde mitkochen läßt. Kurz vor dem Anrichten rührt man ein Stückchen Butter unter und überstreut die Suppe mit fein verwiegter Petersilie oder Schnittlauch.

Grießklößchensuppe.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, Fleischbrühe oder Kräuterbrühe läßt man mit einer Prise Salz und einem Stückchen Butter zum Kochen kommen, rührt 3 gehäufte Eßlöffel Grieß ein und kocht die Masse zu einem dicken Brei, läßt ihn etwas erkalten, gibt ein verrührtes Ei darunter und formt mit zwei Kaffeelöffeln längliche Klöße. Man gibt sie in kochende Fleischbrühe und läßt sie 5 Min. ziehen. Diese Klöße lassen sich auch ohne Ei zubereiten, nur muß man die heiße Masse dann sofort ausstechen. Beim Anrichten gibt man fein verwiegte Petersilie oder Schnittlauch zu. (Für 5—6 Personen.)

Markklößchensuppe.

50 g Ochsenmark wird mit einigen Tropfen Wasser solange verrührt, bis es weiß ist, dann schüttet man das Wasser ab, gibt 2 Eßlöffel Weckmehl oder geröstetes, gemahlenes Schwarzbrot und ein Stückchen eingeweichtes, ausgedrücktes und verzipftes Brot sowie wenig Salz, 1 Ei, 1 Kaffeelöffel Mehl und etwas fein verwiegte Petersilie zu und verrührt die Masse gut. Man formt kleine, runde Klöße, macht zuerst einen Probekloß und gibt, wenn dieser nicht zusammenhält, noch etwas Weckmehl oder Eiweiß zu. Die Klöße werden in kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe gegeben. Sobald sie an die Oberfläche kommen, stellt man den Topf an die Seite des Herdes und läßt sie noch etwa 10 Min. ziehen. Den Teig dazu kann man auch schon Tags zuvor machen.