

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Gebrannte Mehlsuppe

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

bald das Brot weich ist, treibt man es durch ein feines Sieb und füllt mit der nötigen Kräuterbrühe auf. Nachdem die Suppe noch etwa 10 Min. gekocht hat, wird sie mit Schnittlauch oder fein verwiegter Petersilie zu Tisch gegeben.

Brotsuppe, 2. Art.

Etwa 100 g Schwarzbrot werden mit einigen in Würfel geschnittenen Kartoffeln, etwas fein geschnittenem Lauch und Gelberüben nebst Salz und Wasser beigestellt und weich gekocht. Unterdessen wird eine fein geschnittene Zwiebel in Butter geröstet, das durchgetriebene Gemüse zugegeben und die Suppe nochmals aufkochen lassen. Kurz vor dem Anrichten kann man noch 1—2 Eßlöffel rohe, geriebene Gelberüben beifügen, wodurch der Nährwert bedeutend erhöht wird.

Gebrannte Mehlsuppe.

Das Mehl wird im Backofen unter öfterem Umwenden in einer eisernen Pfanne lichtgelb gebräunt und mit kaltem Wasser zu einem dünnen Teiglein angerührt, das man in die kochende Kräuterbrühe einlaufen läßt. Man läßt die Suppe etwa 1 Std. kochen. 1—2 Scheiben Brot werden im Backofen gelb geröstet und fein gemahlen. Dieses Weckmehl wird mit einem Stückchen Butter etwas geröstet und der fertigen Suppe zugegeben.

Gewiegte Fleischsuppe.

Etwa $\frac{1}{2}$ Pfd. Rindfleisch wird nebst Salz und Suppengrüns in das kochende Wasser gegeben und ungefähr 1 Std. gekocht. Dann seiht man die Fleischbrühe ab, läßt das Fleisch erkalten und verwiegt es fein. 5—6 Eßlöffel Mehl werden mit kaltem Wasser glatt gerührt und in die kochende Fleischbrühe einlaufen lassen. Man läßt dies $\frac{1}{2}$ Std. kochen, gibt fein verwiegte Petersilie und das verwiegte Fleisch zu und läßt die Suppe noch einmal aufkochen. Nach Belieben kann man noch fein verwiegte, in Butter gedämpfte Zwiebeln zugeben. (Für 5—6 Personen.)

Schleimsuppe.

Aus Haferflocken oder Hafergrütze stellt man Schleimsuppe her. Die Grütze kann vor Gebrauch einige Stunden eingeweicht werden. Die Haferflocken werden mit kaltem Wasser und etwas Salz aufgestellt, nach und nach mit heißem Wasser aufgefüllt und unter öfterem Umrühren $\frac{3}{4}$ —1 Std. gekocht, damit sie sämig werden. Will man diese Suppe für Kranke herstellen, so streicht man sie beim Anrichten durch ein feines Sieb und rührt etwas Butter darunter. Für 1 Person rechnet man 1 gehäuften Eßlöffel Haferflocken oder Hafergrütze. Treibt man die Suppe durch, so braucht man die doppelte Menge. Man gibt die Suppe mit fein verwiegter Petersilie zu Tisch.