

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Brotsuppe, 1. Art

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

kochte, geriebene Kartoffeln mit einrühren und läßt das Ganze noch etwa $\frac{1}{4}$ Std. kochen. Nach Belieben kann man die Suppe mit einigen Tropfen Maggi würzen. In gleicher Weise wie Petersilie kann auch Kerbel und Sauerampfer zu gleichen Teilen verwendet werden.

Lauchsuppe.

Der Lauch wird sauber geputzt, gewaschen und in feine Streifen geschnitten. Die oberen grünen Teile verwendet man in die Kräuter- oder Fleischbrühe. Man dünstet den Lauch in etwas Butter an und füllt mit Kräuterbrühe oder heißem Wasser auf.

Weitere Zubereitung wie Petersiliensuppe.

Blumenkohlsuppe.

Ein kleiner Blumenkohl wird geputzt, in kleine Röschen zerlegt und in leicht gesalzenem Wasser zum Kochen gebracht. 1—2 gekochte Kartoffeln werden in gleichmäßige Stäbchen geschnitten und zu dem Blumenkohl gegeben. Man läßt die Suppe noch $\frac{1}{2}$ Std. kochen und Blumenkohl gegeben. Man läßt die Suppe $\frac{1}{2}$ Std. kochen und gibt beim Anrichten ein Stückchen Butter oder einen Bouillonwürfel zu.

Spargelsuppe

wird ebenso zubereitet, nur läßt man die Kartoffeln weg und bindet die Suppe mit einem Mehleiglein.

Selleriesuppe.

Der Sellerie wird gewaschen, geputzt und in feine Blättchen geschnitten. Man läßt ein Stückchen Butter zergehen, gibt den Sellerie zu und streut etwas Mehl darüber, läßt dieses kurze Zeit dämpfen, füllt die Suppe nach und nach mit heißem Wasser auf und würzt mit wenig Salz. Man läßt die Suppe noch etwa $\frac{3}{4}$ Std. kochen. Unterdessen werden die zarten Blätter des Sellerie fein verwiegt und der fertigen Suppe zugegeben. Sollte die Suppe nicht sämig genug sein, so gibt man noch ein Mehleiglein zu.

Tomatensuppe.

Die Tomaten werden gewaschen, in Stücke zerschnitten und mit wenig Wasser weich gekocht. Dann treibt man sie durch ein feines Sieb. Um das Fett zu sparen, wird eine Kräuterbrühe hergestellt, das Durchgetriebene zugegeben, und die Suppe mit einem Mehleiglein gebunden. Eine Scheibe Schwarzbrot wird in kleine Würfel geschnitten, in der Bratröhre ohne Fett gelb geröstet und beim Anrichten der Suppe zugegeben.

Brotsuppe, 1. Art.

Das Brot wird in feine Scheiben geschnitten, in der Bratröhre geröstet und mit wenig Salz, etwas Butter und Wasser beigestellt. So-

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.