

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Selleriesuppe

[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 Mehlteiglein.

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 Mehlteiglein 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 Mehlteiglein 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