

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushalts-Pfiffikus mit über 250 Koch- u. Backrezepten ...

Nowak, Elisabeth

Karlsruhe, [1949]

Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-308539](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-308539)

SUPPEN

1. Nudelsuppe.

Zutaten: 250 g Rindfleisch, 2 l Wasser, Suppengrün, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Salz, 100 g Nudeln.

Zubereitung: Das Fleisch wird mit kaltem Wasser und Suppengrün zugesetzt und etwa 2 Stunden durchgekocht. Dann wird die Brühe durchgeseiht und die klare Fleischbrühe nochmals zum Kochen gestellt. In die kochende Brühe gibt man die Nudeln und läßt nochmals 10 Minuten kochen. Mit Salz abschmecken. Vor dem Anrichten feingehackte Petersilie hinzugeben.

2. Brotsuppe.

Zutaten: 1½ l Wasser, 50 g Mehl, 40 g Fett, 180 g Schwarzbrot, Salz, 4 Eßlöffel saure Milch oder Buttermilch.

Zubereitung: Das Schwarzbrot in wenig Wasser einweichen, mit dem Wasser zum Kochen zusetzen, etwa 15 Minuten durchkochen lassen, dann passieren. Mehl in 30 g Fett anbräunen, mit wenig Wasser löschen, der Brotsuppe angießen, mit Salz, Kümmel, saurer Milch abschmecken. Vor dem Anrichten die zurückbehaltenen 10 g Butter zusetzen.

3. Gebrannte Mehlsuppe.

Zutaten: 20 g Fett, 45 g Mehl, Salz, 1½ l Wasser, Gewürze (Kümmel, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Gewürzkörner, Pfefferkörner).

Zubereitung: Das Mehl mit dem Fett dunkel bräunen, mit dem Wasser ablöschen und etwa 10 Minuten mit den Gewürzen durchkochen. Mit Salz abschmecken. Man kann dieser Suppe auch etwas flüssige Maggiwürze beifügen.

4. Erbsensuppe.

Zutaten: 200 g Erbsen, Salz, Wasser, evtl. Fleisch oder Schwarten.

Zubereitung: Die Erbsen werden am Tag vorher verlesen, gewaschen und in Wasser eingeweicht. Am nächsten Tag werden die Erbsen mit frischem Wasser (nicht zu viel nehmen) und dem Fleisch zugesetzt und etwa 4 Stunden langsam gekocht. Vor dem Anrichten passieren und mit Salz und Suppenwürze abschmecken. Evtl. kleine Semmelbröckchen in Butter rösten und kurz vor dem Anrichten dazugeben.

5. Haferschleimsuppe.

Zutaten: 40 g Haferflocken, 1 l Wasser, Salz.

Zubereitung: Die Haferflocken mit kaltem Wasser langsam zum Kochen bringen, durch ein Sieb streichen, abschmecken. Man kann die Haferflocken auch mit wenig Wasser weich kochen und nach dem Passieren mit Milch auffüllen und nochmals aufkochen.

6. Süße Suppe.

Zutaten: 1 l Milch, 50 g Puddingpulver, 80 g Zucker, 1 Ei.

Zubereitung: Das Puddingpulver mit wenig Milch anrühren, das Gelbe vom Weißer trennen und das Gelbe gleichfalls mit wenig Milch gut verrühren. Die Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver angießen, aufkochen, alsdann das verrührte Gelbe dazugeben und vom Feuer nehmen. Den steifen Eischnee vor dem Anrichten auf die heiße Suppe geben.

7. Obstsuppe.

Zutaten: 600 g Obst (Äpfel, Kürbis, Heidelbeeren, Kirschen usw.), $\frac{1}{4}$ l Wasser, 25 g Stärkemehl oder Weizenmehl, Zitronenschale.

Zubereitung: Das Obst wird gewaschen und in kochendem Wasser zugesetzt. Nachdem es weich ist, wird das mit Wasser angerührte Stärkemehl dazugegeben und nochmals aufgekocht. Falls die Suppe zu dick ist, noch etwas Wasser dazugeben.

8. Weinsuppe.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Stück Zitronenschale, 1 Stück ganzen Zimt, 30 g Sago, Zucker nach Geschmack, $\frac{3}{8}$ l Fruchtwein evtl. etwas Zitronensaft.

9. Biersuppe.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Bier, $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Pr. Salz, 30 g Kartoffelmehl, 40–60 g Zucker, 30 g Rosinen.

Zubereitung: Bier, Zucker und Rosinen werden zum Kochen gebracht, das angerührte Kartoffelmehl dazugegeben und mit Milch aufgefüllt. Mit Salz abgeschmeckt.

10. Falsche Hirnsuppe.

Zutaten: 20 g Fett, 1 Zwiebel, 50 g Hefe, 40 g Mehl, $\frac{3}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{4}$ l Milch, Salz, Kräuter.

Zubereitung: Zwiebel in Fett andünsten, Hefe hineinbröckeln und zerlaufen lassen, mit Mehl stäuben, mit Wasser und Milch langsam aufgießen, durchkochen, mit Salz und Kräutern abschmecken.

11. Obstkaltschale.

Zutaten: 500 g reife saftige Früchte je nach Jahreszeit, 40 bis 60 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Milch, 15 g Stärkemehl.

Zubereitung: Früchte waschen (Kirschen entsteinen) in Glasschalen geben, mit Zucker überstreuen, durchziehen lassen. Die übrigen Zutaten kalt mischen, am Feuer schlagen, bis die Masse zum Kochen kommt, einmal aufkochen, sofort über die Früchte geben, leicht durchmischen, erkalten lassen.