

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues practisches Badisches Kochbuch**

**Carlsruhe, 1840**

Bouillon und Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

## Bouillon und Suppen.

---

### 1. Gewöhnliche Bouillon.

Nimm 2 Pfund Ochsenfleisch, 1 Pfund zerhauene Knochen, auch etwas von einem alten Huhn, setze alles zusammen mit 3 Maß Wasser auf ein starkes Feuer, und schäume es rein ab. Thue dann Selleriewurzel, 1 gelbe Rübe, etwas Wirsing, Petersilienwurzel, 1 Stengel Lauch, Kerbelkraut, nebst beliebigem Salz dazu. Schäume es und lasse dies langsam kochen, bis das Fleisch weich ist, und seihe es durch ein feines Haarsieb; so kann man es dann in Tassen, oder auch als Suppe geben.

### 2. Jus oder braune Saftbrühe.

Schneide 2 Pfund Rindfleisch, 1½ Pfund Kalbfleisch und etwas Schinken in fingerdicke Scheiben, setze es mit ¼ Pfund Butter, in Scheiben geschnittener Zwiebel, einer gelben Rübe, Petersilienwurzel, einigen Pfefferkörnern und Gewürznelken, in einem Casserol auf das Feuer und lasse es eine schöne braune Farbe bekommen, schütte alsdann das Fett rein ab, und füll

es mit 2 Maß kaltem Wasser oder kalter Fleischbrühe auf, schäume es fleißig ab und lasse es langsam kochen, bis das Fleisch weich ist und lasse die Brühe durch ein Haarsieb laufen; sie kann dann nach Belieben verwendet werden.

### 3. Reis-Suppe.

Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis, reinige und wasche ihn, brühe ihn mit kochendem Wasser 2 bis 3 Mal ab, thue ein Stück Butter hinein, rühre ihn damit ab, fülle ihn nach und nach mit Fleischbrühe auf und lasse ihn weich kochen; auch kann man eine Zwiebel, mit 2 Nelken gespickt, mitkochen lassen und ihn beim Anrichten mit 3 bis 4 Eigelb nebst Muskatennuß anrühren.

### 4. Reis mit Jus.

Dieser wird auf dieselbe Art zubereitet, wie obiger, nur muß er ganz bleiben und statt mit weißer Bouillon mit Jus aufgefüllt werden.

### 5. Reis mit Erbsenpurée.

Wenn der Reis abgerührt ist, wird er mit einem Stückchen Butter gedämpft und mit Fleischbrühe nach und nach weich und dick gekocht, jedoch nicht verrührt; richte ihn dann mit verdünntem Erbsen-Purée an. Siehe Nr. 20.

### 6. Sago-Suppe.

Wasche den Sago 3 bis 4 Mal aus heißem Wasser, thue ihn mit etwas kaltem Wasser auf's Feuer; wenn er dick gekocht, rühre ihn mit einem Stück Butter ab, fülle ihn mit Fleischbrühe nach und nach auf und lasse

ihn 2 Stunden kochen; beim Anrichten rühre ihn mit einigem Eiergelb und saurem Rahm an.

### 7. Gersten-Suppe.

Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund Gerste, stelle sie mit einem Schoppen kaltem Wasser auf's Feuer; wenn sie dick gekocht ist, rühre sie mit einem Stück Butter ab, gieße Fleischbrühe dazu und lasse sie langsam kochen; eine Stunde vor dem Anrichten rühre ein Teigchen von einem Kochlöffel voll Mehl und etwas Milch hinein; auch kann man fein gehackte Petersilien und Schnittlauch darauf geben.

### 8. Krebs-Suppe.

Reinige 50 Stück Krebse und siede sie im Salzwasser ab, besonders muß die Galle oder Schnauze sauber davon kommen, die Schwänze werden geschält und bei Seite gelegt, die Schalen werden fein gestoßen, alsdann in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter nebst einem Kochlöffel voll Mehl gedämpft, hierauf gieße gute Fleischbrühe und lasse es eine Zeit lang kochen, hebe die Butter davon ab, treibe es durch ein Haarsieb, stelle die Brühe wieder auf Kohlen, thue Muskatennuß und fein gehackte Petersilie daran. An die abgeschöpfte Krebsbutter werden 6 Eiergelb und etwas saurer Rahm gerührt. Sobald nun die Suppe über geröstetes Weißbrod angerichtet ist, schüttet man die Butter darauf und legt die Schwänze hinein. Es können auch alle Arten Klöße oder dick gekochter Reis dazu gegeben werden.

### 9. Pfanzert-Suppe.

Rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter schäumig, nimm 3 Eier, 4 Eßlöffel voll Mehl, rühre immer ein Ei und einen Eßlöffel Mehl hinein, streiche ein Auslaufblech mit Butter aus, fülle die Masse hinein und lasse es auf

Kohlen oder im Backofen schön gelb werden, feuchte es sodann mit kaltem Wasser an, schneide es in viereckige Stückchen und kochte es in guter Fleischbrühe auf.

### 10. Aufgezogene Suppe.

Schneide einen 1- oder 2-Kreuzer-Weck in Schnitte, wie zum Rösten, verrühre dann 5 Eier tüchtig mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen süßem oder saurem Rahm, thue klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilien, Salz, Muskatennuß daran, lege die Schnitten darein, bestreiche ein Kasserol stark mit Butter, lege die geweichten Schnitten darauf und lasse es auf Kohlen oder im Backofen aufziehen, doch darf es nicht zu braun werden. Hierauf sticht man es mit einem Löffel heraus und thut es in die Suppenschüssel, schüttet gute Fleischbrühe darüber, verrührt das Gelbe von 4 Eiern mit etlichen Löffeln saurem Rahm und gießt es über die Suppe.

### 11. Nudel-Suppe.

Nimm 2 bis 3 Löffel voll feines Mehl und 2 bis 3 Eier, wirke dieses untereinander zu einem Teig und arbeite solchen so lange, bis er recht glatt ist; dann wird er in mehrere Stücke zerschnitten und ganz dünne gewalzt, auf ein reines Tuch gelegt, bis er abgetrocknet ist, zusammengerollt und nach Belieben fein geschnitten, und in der Fleischbrühe aufgekocht.

### 12. Körbel-Suppe.

Der Körbel wird gelesen und rein gewaschen, alsdann fein gehackt und in ein wenig frische Butter mit einem Kochlöffelvoll Mehl gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht und aufgekocht, dann über geröstetes Weißbrod angerichtet, und 3 Eiergelb nebst 3 Eßlöffelvoll saurem Rahm daran gerührt.

## 13. Sauerampfer-Suppe.

Wird ganz auf dieselbe Art behandelt, wie die Körbel-Suppe.

## 14. Einlauf-Suppe.

Für 6 bis 8 Personen nimm eine Handvoll Weiszmehl und etwas Salz, rühre es in einer Schüssel mit süßer Milch wie einen Spazenteig glatt an, schlage 6 bis 7 Eier daran, bis es dünn wie ein Flädleinteig ist, lasse es durch einen Suppenseiher in gute Fleischbrühe laufen; wenn sie gekocht, reibe Muskatennuß darein und servire sie.

## 15. Durchgeschlagene Kräuter-Suppe.

Reinige 2 Stengel Lauch, 1 Selleriewurzel, 2 gelbe Rüben, 3 Kartoffeln,  $\frac{1}{2}$  Kopf Wirsing, eine Handvoll Petersilie und eben so viel Körbelkraut, nebst 3 Handvoll Brockelerbsen, schneide dieses alles recht fein, setze es dann mit einem Stück Butter auf das Feuer und lasse es weich dämpfen, giesse alsdann Fleischbrühe daran und lasse es kochen, schneide, wenn das Wurzelwerk ganz weich ist, Schwarzbrot hinein, lasse es auch mitkochen und treibe es hernach durch einen Durchschlag und beim Anrichten legire es mit 3 Eiern gelb und sauerem Rahm.

## 16. Hirn-Suppe.

2 Kalbshirn werden mit heißem Wasser gehäutet, fein gehackt, dann Zwiebel und Petersilie in Butter weich gedämpft, das Hirn nebst einem Kochlöffelvoll Mehl hinein gethan, und wenn es alles zusammen gedämpft hat, so lösche es mit der nöthigen Fleischbrühe

ab, richte es über gebähte Wecksnitten an und legire es mit 2 Eiergelb und etwas sauerem Rahm.

### 17. Feldhuhn-Suppe.

1 oder 2 Feldhühner rein gepuht und ausgenommen, werden mit etwas Schinken und etlichen Zwiebeln klein geschnitten, einige Pfefferkörner, Gewürznelken, etwas Thymian und ein Ei groß Butter, in einem passenden Geschirr schön braun gedämpft; nimm dann die Feldhühner aus dem Geschirr und rühre 3 bis 4 Kochlöffelvoll Mehl in das Fett, worin die Hühner waren, lasse es ein wenig dämpfen und fülle es mit Jus auf, so viel als nöthig; schneide 2 Weck in dünne Scheiben darein und lasse es  $\frac{1}{2}$  Stunde mitkochen, die Feldhühner aber stoße sammt dem Körper zu einem Teig, alsdann, wenn die Suppe  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, treibe sie durch ein Haarsieb, setze sie nochmals auf's Feuer und richte sie über würflicht geröstetes Brod an.

### 18. Wild-Enten-Suppe.

Auf dieselbe Art.

### 19. Lerchen-Suppe.

Desgleichen.

### 20. Grüne Erbsen-Suppe.

Nimm ein Mäpchen ausgebrochte grüne Erbsen, setze sie mit kaltem Wasser, etwas Salz, einer Handvoll Petersilie, Sellerieblättern und einigen jungen gelben Rüben, auf das Feuer und lasse sie weich kochen, schütte alsdann das Wasser ab und treibe sie durch ein Haarsieb, verdünne sie dann mit der nöthigen Fleischbrühe und richte sie über geröstetes Brod an.

## 21. Kartoffel-Suppe.

Nimm für 8 Personen 8 bis 10 Kartoffeln, schneide jede in 4 Stücke und koche sie in Fleischbrühe weich, treibe sie hernach durch ein Haarsieb und dämpfe etwas fein gehackte Petersilie, Zwiebel, Sellerie-Blätter in Butter weich und thue einen Kochlöffelvoll Mehl und die durchgetriebenen Kartoffeln hinein, fülle sie mit der nöthigen Fleischbrühe auf, legire sie mit 3 Eierdottern und saurem Rahm und richte sie über gewürfeltes, in etwas Butter geröstetes Brod an.

## 22. Suppe à la Reine.

Zwei alte Hühner werden mit Wasser beigesezt und nebst Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel und 1 gelben Rübe weich gekocht. Man läßt dann etliche Zwiebeln nebst Sellerie in Scheiben geschnitten in einem Stück Butter weich dämpfen, füllt dieses mit Hühnerbrühe auf, schneidet 2 Semmel darein und läßt es eine Zeitlang kochen, löst alsdann das Fleisch der weich gekochten Hühner ab und stößt es sammt 6 hart gesottene Eier gelb zu einem Teig, rührt es dann mit 1 Schoppen süßem Rahm zu den gekochten Semmeln und treibt es nebst etwas Muskatennuß und Salz durch ein Sieb. Die Suppe darf nun nicht mehr kochen, sondern nur noch warm gehalten und dann über geröstetes Brod angerichtet werden.

## 23. Grüne Kern-Suppe.

Ein halb Pfund grüne Kerne werden mit etwas kaltem Wasser beigesezt; wenn es eingekocht ist, wird es mit einem Stückchen Butter abgerührt, mit Fleischbrühe nach und nach aufgefüllt und mit Petersilie, Sellerieblättern, 1 gelben Rübe, zusammengebunden weich gekocht, sodann durch ein Haarsieb getrieben,



mit 2 Eiegelb und saurem Rahm legirt und über geröstetes Weißbrod angerichtet.

#### 24. Baumwoll-Suppe.

Für ohngefähr 6 Personen wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter leicht gerührt, hierauf 4 Eier darein geschlagen; wenn diese wohl gerührt sind, werden 5 kleine Kochlöffelvoll Mehl, Salz, Muskatennuß und 4 Eßlöffelvoll süßen Rahm dazu gethan; sobald die Fleischbrühe kocht, wird der Teig mit dem Kochlöffel hineingezettelt und gerührt bis sie wieder kocht. Die Suppe darf nun nicht lange mehr kochen.

#### 25. Gries-Suppe.

Lasse 2 Hände voll Gries in kochende Fleischbrühe laufen, doch muß beständig darin gerührt werden, bis er kocht; beim Anrichten thue 2 Eiegelb und sauren Rahm daran.

#### 26. Flädlein-Suppe.

Mache einen dünnen Omeletteig, reibe die Pfanne mit einer Speckswarte und backe die Flädlein recht dünn; schneide sie wie grobe Rubeln und koche sie in guter Fleischbrühe auf.

#### 27. Eiergersten-Suppe.

Mache einen recht festen Rubelteig und reibe ihn auf dem Reibeisen, lasse die geriebene Gerste alsdann trocknen, in die kochende Fleischbrühe laufen und einige Minuten kochen.

#### 28. Verlorene Eier-Suppe.

2 Kreuzer-Wecke werden gewürfelt geschnitten, ver-

rühre als  
4 Loth B  
Musk  
tenen W  
hen, so  
wenn sie  
und lasse

Süß

Nimm  
einen G  
von der  
ist, 4 C  
dieses mit  
 $\frac{1}{2}$  Scho  
Zitronen  
sehe es  
ständigen  
geröstete

$\frac{1}{4}$  Pf  
gewürf  
Wasser  
gibt man  
thut was  
Zitron  
men läßt  
sternsupp

rühre alsdann 6 bis 7 Eier in einer Schüssel, lasse 4 Loth Butter daran vergehen, thue ein wenig Salz, Muskatennuß, etwas Schnittlauch, dann die geschnittenen Wecke hinein und lasse es eine Viertelstunde ruhen, sodann setze so viel Fleischbrühe als nöthig auf, wenn sie kocht, bringe Obiges in einen Klumpen hinein und lasse es langsam kochen.

## Süße Suppen u. kalte Schaalen.

### 29. Wein-Suppe.

Nimm 1 Loth Butter in die Kasserolle, schütte darin einen Eßlöffel voll feines Mehl, setze die Kasserolle von der Wärme ab und rühre, wenn sie völlig erkaltet ist, 4 Eidotter in das abgeschwitzte Mehl, verdünne dieses mit 2 Schoppen Wein,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser und  $\frac{1}{2}$  Schoppen süßem Rahm, thue dann 6 Loth Zucker, Zitronenschale nebst einer Messerspitze Zimmt darein, setze es nun wieder zum Feuer, lasse es unter beständigem Rühren kochen und richte sie alsdann über geröstetes Weißbrod an.

### 30. Sago-Suppe mit Wein.

$\frac{3}{4}$  Pfund Sago wird etliche Mal durch laues Wasser gewaschen und alsdann mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser zur Hitze gebracht; wenn dieses eingekocht ist, gießt man  $\frac{1}{2}$  Maß rothen Wein nach und nach daran, thut etwas Zimmt, das abgeriebene Gelbe von einer Zitrone und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker hinein. Dieses zusammen läßt man kochen, bis es die Dicke von einer Gerstensuspe hat. Will man die Suppe nicht so stark