

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Süße Suppen u. kalte Schaalen

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

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 Gerstensuppe hat. Will man die Suppe nicht so stark

haben, so gießt man $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser dazu. Sie muß in einem ganz reinen Geschirr gekocht werden.

31. Sago-Suppe mit Milch.

Man setzt den Sago mit einem Stückchen Butter und Wasser an's Feuer, läßt ihn einkochen, füllt ihn dann mit warmer Milch auf, thut ein Stückchen Zucker, welches an einer Zitrone abgerieben worden ist, dazu; kocht dies langsam weich und streut beim Anrichten etwas Zimmt darauf.

32. Bier-Suppe.

2 Bouteillen Bier lasse mit 12 Loth Zucker, etwas Zimmt und Zitronenschale aufkochen, nimm aber sorgfältig den Schaum, den das Bier wirft, ab. Beim Anrichten verrühre 6 Eiergelb mit etwas saurem Rahm, rühre es an die Suppe und richte sie über geröstetes Brod an.

33. Süße Mandel-Suppe.

Man stößt eine Handvoll geschälte Mandeln recht fein, thut eine Handvoll Zucker dazu und röstet dieses zusammen in einer messingenen Pfanne hellgelb. Schüttet alsdann Milch daran, so viel man Suppe haben will, thut ein wenig Zimmt darein und läßt es mit diesem eine Zeitlang aufkochen; dann verrührt man das Gelbe von etlichen Eiern, rührt die Suppe nach und nach daran und richtet sie über gebähte Brodschnitten an.

34. Dürre Kirschen-Suppe.

3 bis 4 Handvoll dürre Kirschen werden fein gestoßen, sodann ein Stückchen geschnittener Weck dazu gethan,

mit 2 E
dann du
Bouteill
von einer
es eine
glt geröst

Nimm
zum B
weich
Durch
das M
eine Z
bähte

1 P
nen, v
eingef
was g
schale
einand

Nimm
recht sch
je mit
glinde,
auch ein
dazu, bi
durch ei
mit 2
Supper

mit 2 Schoppen Wasser aufgefüllt, recht verkocht und dann durch ein Haarsieb getrieben. Füge alsdann eine Bouteille rothen Wein, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, die Schale von einer Citrone und etwas ganzen Zimmt hinzu, lasse es eine Viertelstunde gut kochen, und richte es über gelb geröstetes Weißbrod an.

35. Heidelbeer-Suppe.

Nimm reife Heidelbeeren, setze sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker zum Feuer (sie werden selbst Brühe ziehen). Wenn sie weich sind, treibe sie durch ein Haarsieb, gieß zu dem Durchgetriebenen, Zimmt und von einer halben Citrone das Abgeriebene, nebst 2 Schoppen Wein, lasse alles eine Viertelstunde kochen und richte die Suppe über gebrähte Weißbrodschnitten an.

36. Kalte Schaale von Schwarzbrod.

1 Pfund geriebenes Schwarzbrod, 1 Pfund Rosinen, welche gut gewaschen und mit ein Glas Wein gut eingekocht sind, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker, etwas gestoßenem Zimmt, etwas fein gehackte Zitronenschale und 2 Bouteillen weißen Wein menge recht untereinander und stelle es kalt, bis es zur Tafel geht.

37. Kalte Schaale von Apricosen.

Nimm 24 Stück Apricosen; die Hälfte davon schäle recht schön und schneide sie in 2 Theile, dann koche sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und ein Glas weißen Wein gelinde, damit die geschälten Apricosen ganz bleiben; auch nimm von allen 24 Apricosen die Kerne geschält dazu, die andere Hälfte aber drücke sammt der Schale durch ein Haarsieb, dann thue das Durchgetriebene mit 2 Schoppen weißen Wein gut verrührt in einen Suppentopf, mit $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenem Zucker, etwas

gestoßenem Zimmt, etwas fein gehacktem Zitronat, nebst $\frac{1}{2}$ Kaffetasse Kirchenwasser und die vorher gekochten Apricosen, decke es zu und stelle es kalt bis zum Anrichten.

38. Kalte Schaale von Kirchen.

1 Pfund Kirchen wird von den Stielen gereinigt, fein gestoßen und mit einem zusammengeschnittenen Beck, etwas Zitronenschaale, Zimmt, $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser eine Viertelstunde recht miteinander verkocht; treibe dies durch ein Haarsieb, thue es in eine schickliche Schüssel, gieße 2 Schoppen rothen Wein mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und etwas Zimmt darüber. Alsdann nimm 1 Pfund saure Kirchen, entlebigte sie der Steine und Stiele und koche sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker kurz ein. Thue sie dann auch nebst einem Eßlöffel voll Kirchenwasser zu dem Obengenannten, decke sie gut zu, und stelle sie kalt bis zum Anrichten.

Klöße zu Suppen.

39. Gezopfte Beckknöpflein.

Man zopft von 3 Kreuzer-Becken das Weiche heraus, brüht es mit $\frac{1}{4}$ Pfund heißer Butter an, läßt es kalt werden, und rührt es dann mit 4 ganzen Eiern und etwas Muskatnußöl eine Viertelstunde, legt es mit dem Löffel hübsch klein in die langsam kochende Fleischbrühe und giebt es zu jeder beliebigen Suppe.

40. Butterknöpflein.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann werden 3 Eier und 6 Eßlöffelvoll geriebenes Milchbrod Cimmer

1 Ei und
Schmitt
runde Käse
gelegt und

Rühre
Butter
und 6 E
katnuß
Klöße
brühe, o
etwas ge

6 ganz
ander ge
Schoppen
recht un
lasse da
hiernach
die Supp

Nimm
mit 3 E
etwas M
dann lege
brühe und

1 Pf
than, n