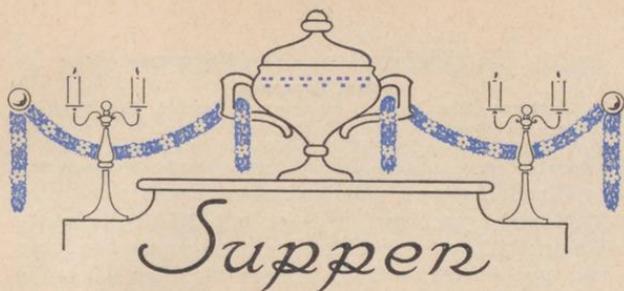


Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-352911](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352911)



1. Hammelbouillon mit Einlauf.

für 8 Personen.

Zutaten: 2¼ kg Hammelkeule, Zwiebeln, 30 g Butter, Zwiebelschalen, Suppengrün, ½ l saure Sahne, 10 g Liebig's Fleisch-Extract, etwas Kartoffelmehl, 45 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Ei, 1 Teelöffel flüssige Butter, 2–3 Eßlöffel Milch, 1 Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract.

Das altschlachtene Stück Hammelkeule wird mit kleinen Zwiebeln gespickt und mit 3 l heißem Salzwasser unter Beigabe von Suppengrün und roten Zwiebelschalen (zum Bräunen der Brühe) angesetzt, worauf alles 1½ Stunde kochen soll. Die Keule kann separat mit 30 g Butter und der sauren Sahne noch 1½ Stunde gebraten werden, unter Zusatz der 10 g Liebig's Fleisch-Extract und etwas Kartoffelmehl. In die schwache, entfettete durchpassierte Hammelbrühe gibt man dann noch Liebig's Fleisch-Extract, setzt sie aufs Feuer und sobald sie kocht, gießt man langsam den Einlauf aus den übrigen Zutaten zu.

Die Fleischreste können zu Irish-stew oder Fleischauflauf verwendet werden.

2. Gebundene Nudelsuppe.

für 5 Personen.

Zutaten: 20 g Butter, 1 kleine ganze Zwiebel, 35 g Mehl, 2 l Spargel-, Blumenkohl- oder Flußfischkochwasser, 30 g gebrühte Nudelhörnchen, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eidotter, 2 Eßlöffel süße Sahne, etwas geriebene Muskatnuß, 1 Teelöffel frische Tafelbutter

Die Butter wird mit der kleinen Zwiebel und dem Mehl gelb geschwitzt und ist mit 2 l des Spargel-, Blumenkohl- oder Flußfischkochwassers zu verrühren und gut durchzukochen, wonach die Nudelhörnchen $\frac{1}{4}$ Stunde zu kochen; dann sind der Fleisch-Extract und das übrige zuzugeben.

3. Selleriesuppe mit Reis.

für 5 Personen.

Zutaten: 1 geputzte Sellerieknolle, 20 g Butter, 25 g gebrühter Reis, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eidotter.

Die Sellerieknolle wird in Stücke geschnitten, in der Butter geschwitzt und in 2 l Bouillon von Bratenknochen $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Danach wird die Suppe durchpassiert und mit 25 g Reis und 20 g Fleisch-Extract 20 Minuten aufs Feuer gestellt. Die Sellerieknollenstückchen werden durch ein Haarsieb gestrichen, mit 2 Eidottern verrührt und zur fertigen Suppe geschlagen.

4. Haferflockensuppe.

für 5 Personen.

Zutaten: 50 g Haferflocken, 50 g Butter, 30 g Liebig's Fleisch-Extract oder gegebenenfalls 1 Teelöffel Liebig's Fleisch-Pepton, 1 Eigelb.

Die Haferflocken werden im irdenen Topf mit $1\frac{1}{2}$ l kaltem Wasser angesetzt und müssen mit den 50 g Butter leise kochen. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ l heißes Wasser hinzu, läßt das Ganze noch $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen und streicht es schließlich nach einer Kochzeit von $2\frac{1}{2}$ Stunden durch ein Haarsieb, worauf es nochmals mit 30 g Liebig's Fleisch-Extract heiß werden muß. Danach wird noch eine Prise Salz beigegeben. Für Kranken- oder Rekonvaleszentenkost gibt man besser 1 Teelöffel Fleisch-Pepton der Comp^{ie} Liebig und 1 Eigelb bei.

5. Frühlingsuppe mit Petersilienklößchen.

für 5 Personen.

Zutaten: 3 Eßlöffel voll ausgepeller Erbsenkerne, 4 junge Möhren in Würfel geschnitten, 5 Spargelstangen in Stückchen, 5 junge grüne Bohnen, 1 junge Kohlrabiknolle, einige Blumenkohlröschen, 50 g Butter oder Knochenmark, 10 g Weizenmehl, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 kleines abgeriebenes Milchbrötchen, $\frac{1}{8}$ l kochende Milch, 3 Eßlöffel Weizengrieß, 20 g Butter, 1 Eigelb, Prise Salz, 1 ganzes Ei, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 Eßlöffel gehackten Schnittlauch.

Man schwitzt die jungen Gemüse außer Spargel und Blumenkohl in 50 g Butter oder mit dem Knochenmark durch, stäubt 10 g Weizenmehl darüber und ein wenig später gibt man 2 l heißes Wasser oder leichte Hammelbrühe zu, worin 20 g Liebig's Fleisch-Extract gelöst worden sind; dann muß alles $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Den Spargel läßt man $\frac{1}{4}$ Stunde mitkochen.

Aus dem abgeriebenen, mit Milch gebrühtem Brötchen, dem Weizengrieß nebst 20 g Butter, dem Eigelb und der Prise Salz wird ein Teig bereitet, der kurz abzubacken ist. Später fügt man noch ein ganzes Ei, die gehackte Petersilie und den Schnittlauch hinzu, formt dann kleine Klößchen und kocht diese 10 Minuten in der Suppe mit.

6. Lebersuppe.

für 5 Personen.

Zutaten: 125 gebratene Leberscheiben (Reste), ein würfelig geschnittenes Weißbrötchen, 30 g Butter, 2 l Bouillon von Bratenknochen, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eidotter, 1 Eßlöffel Sahne.

Das würfelig geschnittene Milchbrötchen wird in der Butter geröstet und dann mit der Leber durch die Fleischhackmaschine gegeben. Hierauf mit den 2 l Bouillon verrühren und unter Zusatz von Liebig's Fleisch-Extract leise kochen lassen. Die 2 Eidotter und die Sahne benutzt man zum Legieren der Suppe.