

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Die Wangeroger Küche

Westing, Bernhardine

Oldenburg, 1849

Milchsuppen.

urn:nbn:de:gbv:45:1-6612

Milchsuppen.

Folgende Milchsuppen sind für 2 bis 5 Personen berechnet.

48. Buttermilch Suppe mit Schäl-Gerste.

$\frac{3}{4}$ A Schäl-
gerste.
2 R. Butter-
milch.
Zucker oder
Syrup.

Die feinste und beste Schälgerste wird mit ungefähre einer Kanne weichem Wasser zu Feuer gesetzt und wenigstens 2 bis 3 Stunden mit demselben gelinde gekocht, wenn man sie nicht schon vorher einige Stunden in Wasser an einem warmen Orte eingeweicht hat. Darauf setzt man sie auf stärkeres Feuer, gießt die Buttermilch dazu, bringt sie so rasch wie möglich bei fortwährendem Rühren in's Kochen, und läßt sie nun so mit der Milch noch einige Stunden langsam fortkochen. Man schmeckt sie mit Zucker und wenigem Salze ab, und rührt, wenn die Buttermilch nicht fett war, beim Anrichten noch ein kleines Stück Butter hinein.

Anmerk. Man kann auch statt des Zuckers Syrup und statt der Schälgerste grobe Perlgraugen nehmen.

49. Sago-Suppe mit Milch.

6 Lth. Sago.
1 R. frische
Milch.
Zucker.
Etwas Salz.
Canehl.

Die frische Milch wird schnell in's Kochen gebracht, der klein-körnige bräunliche Sago trocken, unter fortwährendem Rühren, hinein gestreut und dann noch rasch fünf Minuten damit durchgekocht. Man schmeckt die Suppe mit Zucker und ein wenig Salz ab und streut beim Anrichten Canehl darüber.

50. Milchsuppe mit Gries- oder Eiergrüze.

1 R. Milch.
6-8 Lth. Eier-

bracht, das Gries oder die Eiergrüze unter fortwäh-

grüne oder
Gries. | rendem Röhren hinein gestreut, und dann nicht länger
Zucker. | als bis dasselbe gar ist, gekocht, wozu nur wenige Mi-
Canehl. | nuten erforderlich sind. Man giebt der Suppe mit Zucker
Salz. | und Salz den gehörigen Geschmack und bestreut sie
beim Anrichten mit Canehl.

51. Milchsuppe mit Mehlfloßen, oder Durchlauf = Klößchen
oder Italienischen Röhren = Nudeln.

1 R. Milch. | Die frische Milch wird schnell in's Kochen gebracht,
Die Klöße | dann kleine Mehlfloße mit einem, jedes Mal in die
N^o 73, oder | Milch getauchten, Theelöffel hinein gesetzt und einige
Durchlauf- | Minuten gekocht, bis sie gar sind.

N^o 79, oder | Die Durchlauf-Klößchen werden durch einen Durch-
1/4 R Röhren- | schlag in die Milch gegeben und einige Minuten darin
nudeln. | gekocht.

Zucker. | Die Suppe wird mit Zucker und Salz abgeschmeckt
Salz. | und beim Anrichten mit Canehl bestreut.

Canehl. | Will man die Italienischen Röhren = Nudeln in die
Suppe geben, so werden dieselben, nachdem sie in Zoll
lange Stücke gebrochen, in nicht zu wenigem Wasser
mit etwas Salz ungefähr eine Stunde gekocht, auf
einen Durchschlag geschüttet, in die kochende Suppe
gegeben und noch einige Minuten mit derselben durch-
gekocht.

Man kann diese Suppe auch mit einigen Eidottern
oder mit einem Löffel voll Mehl abrühren.

52. Reis = Suppe mit Milch.

1 R. Milch. | Der Reis wird mit kaltem Wasser abgewaschen,
1/4 R Reis. | mit einer Kanne weichem Wasser eine Viertelstunde
Zucker. | gekocht, auf einen Durchschlag gegeben und mit kaltem
Canehl. | Wasser einige Male abgespült. Dann giebt man den
Salz. |

Reis in die kochende Milch und kocht ihn darin so lange, bis derselbe gar ist, wozu ungefähr eine Viertelstunde erforderlich sein wird.

Man schmeckt die Suppe mit Zucker und wenigem Salz ab, und bestreut sie beim Anrichten mit Canehl.

53. Perlgraupen-Suppe mit Milch.

12 Loth feine Perlgraupen.
1 R. Milch.
Zucker.
Salz.

Die Perlgraupen werden erst mit kaltem, dann mit heißem Wasser abgewaschen, auf einen Durchschlag geschüttet und mit $\frac{1}{2}$ Kanne weichem Wasser ungefähr 2 Stunden langsam gekocht. Man giebt sie dann in die kochende Milch, läßt sie noch eine halbe Stunde in derselben kochen und richtet sie mit dem gehörigen Zucker und Salz an.

54. Chokolade-Suppe mit Milch.

1 R. Milch.
6 Loth Chokolade.
3 Eigelb.
4 Eischnee.
Vanille.
Zucker.
Canehl.

Die Chokolade wird gerieben und mit der Milch, einem Stückchen Canehl, Vanille und Zucker einige Minuten gekocht. Mittlerweile schlägt man den Eischnee, mischt einen Löffel voll geriebener Chokolade und eben so viel Zucker dazu, sticht mit einem silbernen Löffel Klöße davon in die Suppe, läßt dieselben bei einmaligem Umwenden zwei Minuten kochen und giebt sie mit einem Schäummer in die Terrine. Die Suppe rührt man mit dem Eigelb ab und richtet sie über die Klöße und den Zwieback an, oder giebt letztere dabei herum.

Man kann statt dieser Eierschaum-Klöße auch Schnee-Mocken geben.

Weinsuppen.

Folgende Weinsuppen sind für 2 bis 3 Personen berechnet.

55. Sago = Suppe mit Rothwein.

<p>$\frac{1}{4}$ A weißen Sago. $\frac{1}{2}$ Fl. Rothwein. 2 Löff. Johannisbeersaft. 1 Lth. Butter. Zucker u. Salz.</p>	<p>Der weiße, ächte Sago, Tapinko genannt, wird mit lauwarmem Wasser abgewaschen und mit ungefähr einer halben Kanne Wasser, unter öfterm Umrühren, auf gelindem Feuer in einer Stunde weich und ziemlich steif gekocht. Dann giebt man den Wein und, wenn es nöthig ist, noch etwas Wasser, nebst Johannisbeersaft, Zucker, Butter und wenigem Salze dazu, läßt die Suppe damit wieder heiß werden, jedoch nicht kochen, giebt das noch Fehlende nach Geschmack daran und reicht kleinen Zwieback dabei herum.</p>
--	---

56. Reis = Suppe mit Weißwein und Rosinen.

<p>4 Loth Reis. 1 L. Wein. 2 Lth. Rosinen. $\frac{1}{2}$ Citronensaft. 2 Lth. Butter. 2 Eigelb.</p>	<p>Der Reis wird erst in kaltem, dann in heißem Wasser gewaschen und mit ungefähr $\frac{1}{2}$ Kanne Wasser in etwa drei Viertelstunden recht weich gekocht. Nun giebt man die in Wasser und Zucker gekochten Rosinen nebst allem Uebrigen dazu, verdünnt, wenn es nöthig ist, die Suppe noch mit kochendem Wasser, rührt sie mit dem Eigelb ab, giebt Zucker und Salz nach Geschmack daran und streut Canehl darüber.</p>
---	--

57. Perlgraupen = Suppe mit Weißwein und Corinthen.

<p>4-6 Lth. Perlgraupen. 2 L. Wein. 2 Lth. Corinthen.</p>	<p>Die feinen Perlgraupen werden gewaschen und mit $\frac{3}{4}$ Kannen weichem Wasser in zwei bis drei Stunden recht mürbe gekocht. Dann giebt man die in Wasser und Zucker gekochten Corinthen, nebst allem Uebrigen</p>
---	---