

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Die Wangeroger Küche

Westing, Bernhardine

Oldenburg, 1849

Biersuppen.

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

2 Tassen Ha= Wasser eine halbe Stunde gekocht. Dann wird Alles
ferschleim. durch ein Haarsieb gerührt, wieder heiß gemacht und,
1 Tasse Weiß= nachdem die Suppe mit Zucker und Zitronensaft abge=
wein. schmeckt ist, über Zwieback oder gebratenen Brodscheiben
Citronschale. angerichtet.
4 Loth Zucker.

Biersuppen.

Folgende Biersuppen sind für 1 bis 2 Personen berechnet.

46. Bieruppe mit Brod.

2—4 Loth Das Brod wird in Stücke gebrochen und mit dem
Weißbrod Wasser und Zucker 5 bis 10 Minuten gekocht, dann
oder gestoßener das nicht zu bittere Bier nebst Eiern, Butter und ein
Zwieback. wenig Citronenschale dazu gegeben und Alles zusam=
1/8 R. Wasser. men auf sehr raschem Feuer mit einer Ruthe bis zum
Zucker. ersten Anfange des Kochens geschlagen. Man gießt
2 Loth Butter. die Suppe schnell in die Terrine, schmeckt sie mit
1/2 R. Bier. Zucker, ein wenig Salz und Wein ab und giebt
1 ganzes Ei. Zwieback dabei herum.
2 Eigelb.
1 Löffel Wein.

Den Wein kann man jedoch auch weglassen.

47. Bieruppe mit Eiergrüze oder Sago.

1 Tasse Sago Der klein=körnige, bräunliche Sago oder die Eier=
oder Eier= grüze wird unter fortwährendem Rühren in einigen
grüze. Minuten mit wenigem Wasser gar gekocht, dann Zucker,
1 R. Bier. Butter und Salz dazu gegeben, das nicht zu bittere Bier
2 Loth Butter darauf gegossen und bei stetem Umrühren auf raschem
Zucker. Feuer bis eben vor's Kochen gebracht. Nun rührt man
1 Eigelb. die Suppe mit dem geschlagenen Eigelb ab und giebt,
1 Prise Salz. ist sie noch nicht süß genug, noch etwas Zucker daran.

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-