

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Die Wangeroger Küche

Westing, Bernhardine

Oldenburg, 1849

Wasser- und Obstsuppen.

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

2 Kopf Blu-
menkohl.
1 Bouquet
Kräuter,
Thymian,
Majoran
u. Salbey.
12 Chalotten.
2 Lorbeerblät-
ter.
6 St. Nelken.
Einige Pfeffer-
körner.
1 Tasse Essig.
3-4 R. Bouil-
lon N^o 2.
 $\frac{1}{4}$ R. Mehl.
2 Citronsaure
Abgerührte
Klöße N^o 77.

Zoll lange Stücke, zieht das Eingeweide heraus, kocht sie mit dem Essig, wozu man ungefähr drei Tassen Wasser nimmt, nebst den Bouquet-Kräutern, den Lorbeerblättern, Nelken und Pfefferkörnern, so wie Chalotten und Salz, in einer Viertelstunde gar, und läßt sie, damit sie mehr Geschmack von dem Essig und den Kräutern gewinnen, eine Viertelstunde in dieser Brühe liegen.

Während dem setzt man die weiße Bouillon mit dem geschwitzten Mehl zu Feuer, läßt es eine Stunde damit kochen und giebt dann die Klöße hinein.

Hierauf schüttet man die Birnen in die Suppen-Terrine, legt die Nalstücke darauf, gießt die Brühe, worin die Nale gar gemacht sind, durch ein Haarsieb in die Suppe, nebst dem gekochten Gemüse und läßt dies zusammen einige Minuten kochen. Schmeckt die Suppe dann mit Salz und Citronensaft oder Essig ab, richtet sie über die Nale an und streut etwas gehackte Petersilie und Dragon darüber.

Man kann die Suppe auch mit 3 bis 4 Eigelb abrühren, und statt des Mehls Haferschleim nehmen.

Wasser- und Obstsuppen.

Die vier folgenden Suppen sind für 1 bis 2 Personen berechuet.

30. Wassersuppe mit Brod.

4 — 6 Loth
Weißbrod.
1 — 2 Loth
Butter.
 $\frac{1}{2}$ R. Wasser.
Zucker u. Salz.

Das kochende Wasser wird auf das in Stücke zerbrochene Weißbrod gegossen, eine Stunde gekocht, und dann die Butter, das Salz und, wenn man es liebt, auch ein wenig Zucker daran gegeben. Man kann die Suppe mit einem Eigelb abrühren.

31. Wasser-Chokolade-Suppe mit Schnee-Klößen.

4 Loth Chokolade.
 1/2 K. Wasser.
 1 Eigelb.
 2 Eiweiß.
 Canehl und
 Zucker nach
 Geschmack.

Die geriebene Chokolade wird mit feinem Zucker, Eigelb und Wasser auf starkem Feuer gequirt und bis eben vor's Kochen gebracht. Dann giebt man die Suppe in die Suppen-Terrine, legt Klöße von dem steif geschlagenen Eierschaum auf die kochend heiße Suppe, bestreut sie mit Zucker und Canehl und deckt sie schnell mit einem Deckel zu, damit die Klöße auf der Suppe gar werden.

32. Wassersuppe mit Perlgrauen.

1/4 K. Perlgrauen.
 1 Loth Butter.
 Corinthen.
 Citronenschale
 oder Canehl.

Die Perlgrauen werden mit weichem Wasser, mit Citronenschale oder einem Stückchen Canehl in wenigen Stunden recht mürbe gekocht und dann die mit Zucker und ein wenig Wasser besonders gekochten Corinthen dazu gegeben. Man verdünnt sie nach Verhältniß und schmeckt die Suppe mit Butter, Zucker und Salz ab. Auch kann man die Suppe mit einem Eidotter abrühren und nach Belieben Zucker und Canehl darüber streuen.

33. Wassersuppe mit Reis.

1/4 K. Reis.
 2 Loth Butter.
 Salz.

Der Reis wird mit kaltem Wasser gewaschen und mit heißem Wasser abgerührt; dann läßt man denselben mit 3/4 Kannen Wasser weich kochen und giebt Butter und Salz daran. Auch kann man diese Suppe nach Belieben mit einem Eigelb abrühren und Zucker und Canehl darüber streuen.

Die folgenden Wasser- und Obstsuppen mit Hafergrütze sind für 8 bis 12 Personen berechnet.

34. Hafergrütz = Suppe.

1 R. Hafergrütze.
4 R. Wasser.
noch 2 Kannen Wasser.
Salz.

Die trocken gedörrte, sehr grobe und beste Hafergrütze wäscht man erst mit kaltem, dann noch einmal mit heißem Wasser ab, giebt sie auf einen feinen Durchschlag, setzt sie mit weichem kochendem Wasser und Salz in einem emaillirten oder gut verzinnnten Topfe auf starkes Feuer, läßt sie unter öfterm Umrühren eine Viertel- bis eine halbe Stunde tüchtig kochen, und giebt sie durch ein Haarsieb in einen dazu bestimmten Topf, von dem sie keinen Geschmack annimmt. Nun gießt man auf diese Hafergrütze zum zweiten Male noch 2 Kannen kochendes Wasser, läßt sie damit, wie schon vorher, rasch kochen, und gießt sie durch ein Haarsieb zu dem ersten Haferschleim. Dieser zweite Haferschleim ist gewöhnlich weißer und reiner von Geschmack als der erstere. Man kann nun zum dritten Male Wasser auf die Hafergrütze gießen, läßt sie damit noch ein Weilchen kochen und benützt dann diesen Haferschleim zum etwaigen Verdünnen der Suppe.

Anmerk. Diese Suppe wird ohne allen Zusatz, höchstens mit ein wenig Zucker, als Krankensuppe genossen.

35. Hafergrütz = Suppe mit gebratenen Brodwürfeln.

4 Loth Butter.
Brodwürfeln.
Zucker.
Salz.
3 Eidotter.

Wenn die Hafersuppe *N^o 34* gekocht und durch ein Haarsieb gegeben, schmeckt man dieselbe mit geläutertem Zucker und Salz ab, rührt dann erst die kalte Butter nebst dem Eigelb dazu, und giebt die in Butter gebratenen Brodwürfel in die Suppe.

36. Hafergrütz-Suppe mit Catharinen-Pflaumen.

1 \mathcal{A} Pflaumen. | Zu der Hafergrützsuppe \mathcal{N}° 34 giebt man auf die
4—6 Loth | oben beschriebene Weise Salz, geläuterten Zucker und
Butter. | Die Catharinen-Pflaumen können beim An-
Zucker. | richten in die Suppe oder besonders dabei gegeben
Salz. | werden.

37. Hafergrütz-Suppe mit Rosinen.

$\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Rosinen. | Die Sultan-Rosinen werden gewaschen, mit Zucker
4—6 Loth | und Wasser auf gelindem Feuer in einer halben Stunde
Butter. | gar gekocht und entweder in die Suppe gegeben, oder,
Geläut. Zucker. | wie so eben bei der Pflaumensuppe gesagt, dabei herum-
Salz. | gereicht. Im Uebrigen wird diese Suppe wie die vor-
hergehende behandelt.

38. Hafergrütz-Suppe mit Corinthen.

$\frac{1}{4}$ \mathcal{A} Corinth. | Die Corinthen werden in Wasser und Zucker ge-
4—6 Loth | kocht, und diese Suppe im Uebrigen eben so wie die
Butter. | Suppe \mathcal{N}° 36 bereitet.
Geläut. Zucker.

39. Hafergrütz-Suppe mit Brunellen.

$\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Bru- | Die Brunellen werden mit ein wenig Wasser,
nellen. | Wein und Zucker, wie zum Compote, nicht länger als
4—6 Loth | eine Viertelstunde gekocht. Man verfährt nun weiter
Butter. | wie bei der Suppe \mathcal{N}° 36.
Salz.

40. Hafergrütz-Suppe mit Tamarinden.

$\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Tama- | Die Tamarinden werden mit Wasser und vielem
rinden. | Zucker eine halbe Stunde gekocht und durch ein Sieb

4 — 6 Loth | gerührt. Dann setzt man sie noch einmal mit Wasser
Butter. | zu Feuer, kocht und gießt sie zum zweiten Male wieder
Geläut. Zucker. | durch. Von dieser Sauce giebt man nun nach Ge-
Salz. | schmack in die zuerst beschriebene Hafersuppe № 36.

41. Hafergrütz-Suppe mit frischen Äpfeln.

2 R. Äpfel. | Eine beste Sorte säuerlicher Äpfel wird geschält,
1 Citronsaure. | in vier Theile geschnitten, mit Wasser und Zucker ge-
¼ A Butter. | kocht und durch einen feinen Durchschlag zu dem Ha-
Salz. | fersschleim gerührt. Nun gießt man noch einmal auf
das in dem Durchschlag Zurückgebliebene kochendes
Wasser, rührt soviel von dem Apfelbrei als möglich in
die Suppe und giebt dann die kalte Butter nebst ge-
läutertem Zucker und allem Uebrigen dazu.

Anmerkung. Die zuletzt beschriebenen sieben Hafergrütz-Suppen können nach Belieben mit Weißwein gegeben, mit Eiern abgerührt und mit Zucker und Canehl bestreut werden. Bei allen diesen Suppen wird Zwieback herumgereicht.

Die Quantität Hafergrütze und Wasser in der zuerst beschriebenen Suppe, so wie die angegebene Weise des Kochens ist bei den später benannten Suppen genau zu beobachten. Die Butter wird nicht mit gekocht, und der Zucker muß geläutert sein.

Die folgenden Obstsuppen sind für 1 bis 2 Personen berechnet.

42. Prünellen-Suppe.

4 Loth Prünellen. | Die Prünellen werden gewaschen, in Würfel ge-
2 Tassen Ha- | schnitten, in Zucker, Wasser und ein wenig Wein
fersschleim. | fünf bis zehn Minuten gekocht, der Hafer-
½ Lth. Butter. | dazu gegeben und mit Zucker und Butter abgeschmeckt.
Zucker. | Man giebt Zwieback bei dieser Suppe.

Anmerk. Man kann statt der Hafergrüße mit den Prünellen einige Löffel voll gestoßenen Zwieback kochen.

43. Suppe von getrockneten Zwetschen.

| | |
|---|---|
| <p>$\frac{1}{2}$ A Zwetsch. 2 Tassen Ha- ferschleim oder 2 gestoß. Zwieback. $\frac{1}{2}$ Lth. Butter. Canehl oder Citronschale. Zucker.</p> | <p>Die Zwetschen werden in lauwarmem Wasser abgewaschen, darauf in einem Mörser gestoßen, damit man den Geschmack der Kerne gewinnt, mit dem Gewürz und dem Zucker gar gekocht, durch einen Durchschlag gerieben und mit dem Haferschleim, wenn man nicht den Zwieback vorzieht, noch einige Minuten gekocht. Man schmeckt die Suppe mit Butter und Zucker ab, und richtet sie mit Zwieback an. Man kann auch etwas Wein an die Suppe geben und sie über gebratenen Semmelscheiben anrichten.</p> |
|---|---|

44. Kirsch = Suppe.

| | |
|---|--|
| <p>$\frac{1}{4}$ A getrockn. Kirschen. 1—2 Lth. Kar- toffelmehl. $\frac{1}{2}$ Lth. Butter. Zucker. Brodscheiben.</p> | <p>Die sauern Kirschen werden mit warmem Wasser abgewaschen, in einem Mörser gestoßen, in $\frac{1}{4}$ Kanne Wasser eine Viertelstunde gekocht, und durch ein Haarsieb gegeben. Nun gießt man noch einmal $\frac{1}{4}$ Kanne Wasser auf die Kirschen, und diese Brühe, nachdem sie 10 Minuten gekocht hat, durch ein Sieb zur ersten, rührt das Mehl dazu, läßt dies einige Minuten zusammen durchkochen, schmeckt die Suppe mit Zucker ab und richtet sie über gebratenen Brodscheiben № 91 oder mit Zwieback an.</p> |
|---|--|

45. Hagebutten = Suppe.

| | |
|---|--|
| <p>$\frac{1}{4}$ A Hage- butten. 1 Loth Kartof- felmehl oder</p> | <p>Die getrockneten Hagebutten werden in lauwarmem Wasser abgewaschen, mit Wein, Zucker und Citronschale und dem klar gerührten Mehl in $\frac{1}{2}$ Kanne</p> |
|---|--|

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.