

Suppen.

Rindsuppe ohne Fleisch. Anleitung: Kocht man kein Fleisch, so bereitet man die nötige Rindsuppe am vorteilhaftesten aus Maggis Rindsuppenwürfeln. Jeder Würfel ergibt — nur mit $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser übergossen — einen Teller vollständig fertige Rindsuppe, die wie jede hausgemachte Rindsuppe verwendet wird. Eine Verbilligung erzielt man bei Einhaltung folgender Kochvorschrift: Schwach gesalzenes Wasser — 4 Gramm Salz auf 1 Liter — mit etwas feingewiegtem Suppengrünzeug zum Sieden bringen, 7 Dekka Einlage wie Reis, Graupen, Grieß, Teigware hineingeben und weichkochen; darin zwei Maggis Würfel ganz auflösen, einmal aufwallen und 5 Minuten bei kleinem Feuer stehen lassen.

Gulaschsuppe. (Ohne Fleisch. 1 Liter.) 1·1 Liter Wasser, 2·5 Dekka Schmalz, 2 Dekka Gerstenmehl, 2 Dekka Zwiebel, Kümmel, Salz, 7 Gramm Paprika, 20 Dekka Erdäpfel, 2 Maggis Würfel. Fein zerschnittene Zwiebel mit Schmalz goldgelb rösten, darin Mehl verrühren, Paprika zusetzen, mit Wasser aufgießen und verkochen lassen. Diese Masse in 1 Liter siedendes Wasser, in welchem 2 Rindsuppenwürfel aufgelöst wurden, geben, in Würfel geschnittene Kartoffel beifügen und 20 Minuten kochen lassen. Salz nach Geschmack.

Rindsuppe mit Nudeln und sonstiger Teigware. (1 Liter.) 1·1 Liter Wasser, 8 Deka Fadennudeln, 4 Gramm Salz, Suppengrün, 2 Maggis Rindsuppewürfel mit dem Kreuzstern. Schwachgesalzenes Wasser mit etwas Suppengrünzeug zum Sieden bringen, dann Nudeln und Maggis Würfel mit dem Kreuzstern begeben und acht Minuten kochen. Nudelsuppe nach fünf Minuten bei kleinem Feuer stehen lassen. Kochzeit 20 Minuten.

Rindsuppe mit Graupen (Ulmergerstel). (1 Liter.) 1·1 Liter Wasser, 7 Deka Graupen, 4 Gramm Salz, Suppengrünes, 2 Maggis Rindsuppe-Würfel mit dem Kreuzstern. Graupen in leicht gesalzenem Wasser mit fein zerwiegttem Suppengrün zusehen und weichkochen. Maggi-Würfel einige Minuten vor dem Garwerden zugeben und fertigkochen.

Rindsuppe mit Reis. (1 Liter.) 1·1 Liter Wasser, 7 Deka Reis, 4 Gramm Salz, Suppengrünes, 2 Maggis Rindsuppe-Würfel mit dem Kreuzstern. Reis in leicht gesalzenem Wasser mit fein zerwiegttem Suppengrün weichkochen. Einige Minuten vor dem Garwerden Maggi Würfel dazugeben und dann fertigkochen.

Falsche Suppen. Anleitung: Nur mit Wasser und Einlagen hergestellte Suppen erhalten einen vorzüglichen Geschmack durch Beigabe von einigen Tropfen Maggi Würze. Bei sonst mit Einbrenn bereiteten Suppen mit dicker Einlage kann, wenn Maggi Würze verwendet wird, selbst die Einbrenn wegbleiben. Die Kochanleitung ist oben Seite 19 angeführt.

Bratwurstsuppe. Einbrennsuppe wird mit etwas Essig oder Zitrone gespritzt, ein halber Messerspitze Koriander und nach Belieben Semmelschnitten dazugegeben. Für jede Person rechnet man ein halbes Paar Bratwürstel.

Erdäpfelsuppe (bessere Art). Zu einem Liter Suppe nimmt man 6 bis 8 Erdäpfel, je nach der Größe, schält sie roh und schneidet sie in kleine Würfelchen, ebenso Lauch und eine Zwiebel, etwas Kümmel und Majoran, röstet dies alles, bis die Erdäpfel schön hellgelb sind; dann gibt man alles in ein Liter siedendes Wasser, salze genug und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Gib sie mit gerösteten Semmelwürfeln auf. Durch Zusatz von einigem Eigelb wird sie noch schmackhafter.

Erdäpfelsuppe auf bürgerliche Art. (1 Liter.) 0·8 Liter Wasser, 30 Dekka mehligte Erdäpfel, 1 Dekka Speck (Fett), 1 Dekka Gerstemehl, 1 Dekka Salz, eine Prise Pfeffer, etwas Suppengrünzeug, ein guter halber Kaffeelöffel Maggis Würze. Die Erdäpfel schälen, zerkleinern, mit dem zerschnittenen Suppengrünzeug (Wurzel), dem Salz und Pfeffer in 0·8 Liter Wasser zum Kochen bringen, dann den Speck (Fett) würfelig schneiden, heiß anlaufen lassen und das Mehl darin dunkelbraun (langsam) rösten; hernach mit der Erdäpfelbrühe aufgießen, tüchtig verrühren und verkochen lassen; kurz vor dem Anrichten Maggis Würze beifügen, gut umrühren.

Erdäpfelsuppe auf einfache Art. (1 Liter.) 0·8 Liter Wasser, 30 Dekka Erdäpfeln, 1 Dekka Salz,

Petersilie, eine Prise Pfeffer, ein guter halber Kaffeelöffel Maggis Würze. Roh geschälte und zerkleinerte Erdäpfel in gesalzenem Wasser zusehen. Wenn die Erdäpfel weich sind, vollends zerdrücken, feingeschnittene Petersilie sowie Pfeffer dazugeben und 5 Minuten bei kleinem Feuer stehen lassen. Maggis Würze erst vor dem Anrichten zusehen und tüchtig verrühren.

Erdäpfelmehlsuppe (Kartoffelsago- oder Kartoffelgraupensuppe). Man setzt das Kartoffelmehl mit reichlicher Milch fein angerührt kalt zu, fügt, wenn es gar gekocht ist, eine Handvoll feingestößene Mandeln, genügend Zucker und ganz wenig Salz unter raschem Rühren dazu und richtet sie mit geblähtem Brot an.

Erdäpfelsuppe mit Käse. Rohgeschälte Kartoffeln reibt man auf dem Reibeisen fein und legt sie dann während $\frac{1}{2}$ Stunde in frisches Wasser. Inzwischen röstet man eine Handvoll feingeschnittene Zwiebel in Fett hellgelb, rührt sie mit den auf einem Haarsieb abgetropften Kartoffeln und so viel heißem Wasser zusammen, daß eine dickliche Suppe wird, gibt dann 12 Deka geriebenen Parmesan- oder anderen harten Käse und das nötige Salz dazu und läßt nun alles $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen. Vor dem Anrichten rührt man noch 2 Dotter und 3 Eßlöffel süßen Rahm zusammen, gießt die kochende Suppe unter fleißigem Umrühren darüber und gibt sie dann auf den Tisch.

Erdäpfelsuppe mit saurem Rahm. Rohgeschälte Kartoffeln schneidet man in runde Scheiben und koche

sie in Wasser mit Sellerie, einer Zwiebel und dem nötigen Salz weich. Inzwischen rührt man, für 6 Personen gerechnet, 2 Eier und $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm in einer Schüssel zu Schaum, gießt die siedende Suppe unter stetem Rühren dazu und richtet sie mit gerösteten Brotschnitten an.

Erdäpfelsuppe (gemischt). Man schneide zehn große geschälte Erdäpfel in beliebige Stücke, mache sie und lege sie einstweilen ins kalte Wasser, 12 Dekka gelbe gespaltene Kocherbsen oder Erbsenmehl, 12 Dekka gerollte Gerste, 20 Dekka Haubrot in Wasser nahezu weich und setze dann die Erdäpfel dazu mit etwas Zwiebel und Petersilie sowie dem nötigen Salz und etwas Fett und koche bis alles gut weich ist. Dann gib die Suppe auf mitt oder ohne geröstete Semmelwürfelchen.

Brotsuppe. (1 Liter.) 1.1 Liter Wasser, 12 Dekka Brot, 1 Dekka Fett, 1 Dekka Gerstenmehl, 1 Dekka Zwiebel, Pfeffer und Kümmel, 1 Dekka Salz, ein schwacher Kaffeelöffel Maggis Würze. In dem heißen Fett das Mehl und die feingehackte Zwiebel dunkelgelb anrösten, mit heißem Wasser nach und nach vergießen, fortwährend unrühren, Salz, Pfeffer und Kümmel beifügen und alles gut aufkochen lassen. Inzwischen das in Scheiben geschnittene Brot aufweichen und zerdrücken, dann gut unter die angekochte Einbrenn verrühren und alles nochmals gut verkochen. Maggis Würze erst vor dem Anrichten zusetzen und tüchtig verrühren.

Einbrennsuppe. In 80 Gramm Schweinefett gibt man 80 Gramm Gerstenmehl, läßt es ziemlich

braun werden, röstet noch $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Kümmel mit und begießt dies unter stetem Rühren mit anderthalb Liter Wasser. Die Suppe wird entsprechend gesalzen, $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und vor dem Anrichten passiert.

Gemüsesuppe (1 Liter). 18 Deka Erdäpfeln, 8 Deka gelbe Rüben, 1 Deka Fett, 1 Deka Gerstenmehl, 1 Deka Zwiebel, 1·2 Deka Salz, Kümmel und Pfeffer, 1 guter halber Kaffeelöffel Maggis Würze. Rohgeschälte, in Würfel geschnittene Erdäpfel und gelbe Rüben mit Salzwasser aufsetzen. Mit Fett, Mehl, Zwiebel und Kümmel Einbrenn machen, in die Suppe geben, pfeffern, gut verkochen lassen. Maggis Würze erst zum Schluß zugeben und tüchtig verrühren.

Maisgriehsuppe mit Einbrenn auf bürgerliche Art (1 Liter). 1·1 Liter Wasser, 7 Deka Maisgrieh, 1 Deka Fett, 1 Deka Gerstenmehl, 1 Deka Zwiebel, Pfeffer und Kümmel, 1 Deka Salz, 1 schwacher Kaffeelöffel Maggis Würze. Zerlassenes Fett, Mehl und feingehackte Zwiebel zu dunkelbrauner Einbrenn langsam anrösten lassen, Kümmel und Salz dazugeben. Dann in siedendes Wasser gießen, Maisgrieh hineingeben, pfeffern. 15 Minuten gut verkochen. Maggis Würze erst vor dem Anrichten zusetzen und tüchtig verrühren.

Maisgriehsuppe auf einfache Art (1 Liter). 1·1 Liter Wasser, 8 Deka Maisgrieh, 1·2 Deka Salz, Petersilie, Pfeffer, 1 guter Kaffeelöffel voll Maggis Würze. Salzwasser zum Sieden bringen, dann Maisgrieh langsam einrühren, weichkochen, feingeschnittene

Petersilie dazugeben, pfeffern. Maggis Würze erst vor dem Anrichten dazugeben und tüchtig verrühren.

Makkaronisuppe. Von Butter und etwas Gerstenmehl wird eine lichte Ginnachsuppe bereitet und dieselbe mit aus Maggis Rindsuppenwürfel hergestellter Rindsuppe aufgegoßen. In diese Suppe gibt man die in gesalzenem Wasser weich gekochten Makkaroni, einen Eidotter und entsprechend Parmesankäse.

Geröstete Reisgriechsuppe. 5 Deka Fett, 6 Deka Reisgriech, Salzwasser, 1 Ei. In heißem Fett läßt man den Griech hellbraun anrösten, gießt mit Salzwasser auf, läßt die Suppe gut verkochen und bindet sie mit einem Ei.

Kohlsuppe. (Falsche Gemüsesuppe nach Schweizer Art.) 1 Kohlkopf, 4 Deka Fett, 2 Deka Gerstenmehl, 1½ Liter Wasser, Salz, 15 Deka Kartoffeln. Kohl wird gewaschen, nudelig geschnitten und in heißem Fett ohne Wasserzusatz weich gedünstet, dann gestäubt (wobei man das Mehl gut anrösten lassen muß), mit Wasser aufgegoßen, gesalzen und gut verkocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man die geschälten, würfelig geschnittenen Kartoffel dazu und läßt sie mitkochen. Zur Verbesserung der Suppe kann man auch Scheiben von gekochten Frankfurterwürsteln, gebratenen Bratwürsteln oder auch Selchfleischwürfel in die fertige Suppe geben und dadurch ein Gericht herstellen, das zur Mittag- oder besonders Abendmahlzeit eine Fleischspeise ersetzen kann. Wie aus Kohl kann man auch aus Kochsalat oder Kraut eine solche Gemüsesuppe herstellen.