SUPPEN.

Brotsuppe.

Man schneidet 10—12 Dekagramm altes Brot in kleine Schnitten, legt diese in eine Suppenschüssel und gibt 2 Schöpflöffel Wasser dazu, stellt den Topf an eine warme Herdstelle und läßt ihn zugedeckt zwei Minuten stehen Vorher hat man 1 Liter Wasser zum kochen gebracht, 4 Stück Maggi's Rindsuppenwürfel darin aufgelöst, dies zu dem geweichten Brot geschüttet und darin für je drei Personen ein ganzes Ei verquirlt. In die Suppe kommen kleingeschnittene Wiener Würstchen als Einlage.

Erbsensuppe.

Man stellt 1 halben Liter sorgfältig geklaubter Erbsen mit 1 Löffel Speisesoda und eineinhalb Liter Wasser zum kochen. Gleichzeitig röstet man 5 Dekagramm Butter mit 2 Eßlöffeln Kartoffelmehl und einer feingehackten Zwiebel gelbbraun, löst diese Mischung in der fertiggekochten Suppe auf, fügt Salz nach Geschmack, eine kleine, feingeriebene Muskatnuß, etwas feingehackte, grüne Petersilie bei, läßt alles zusammen noch eine halbe Stunde kochen und drückt das Ganze durch ein Sieb oder einen blechernen Durchschlag. Will man die Suppe noch kräftiger haben, so fügt man knapp vor dem Anrichten einige Dekagramm feingewiegtes Selchfleisch hinzu.

Einfachste falsche Suppe.

Man nimmt für je 2 Personen ein Maggi's Suppenpäckchen, wie Erbs. Schwammerl usw., zerdrückt den Inhalt des Päckchens und kocht dann nach der jedem Päckchen aufgedruckten Kochanweisung. Eine Einlage ist bei dieser Suppe überflüssig.

Fischbeuschelsuppe.

Suppengrünzeug wird blättrig geschnitten und auf Fett geröstet. In etwas Abschöpffett staubt man 2 Löffel Mehl, läßt dieses unter Umrühren braun rösten und vergießt es dann mit dem gerösteten Grünzeug. Gleichzeitig siedet man ein Fischbeuschel mit eineinhalb Liter zum dritten Teil mit Essig versetzten Wasser, das mit einem Kaffeelöffel Salz vermengt wurde, eine Viertelstunde lang. Hernach

schneidet man das Beuschel in gleichmäßige Stücke, siedet die Brühe mit einer Zwiebel, 10 Pfefferkörnern, 7 Gewürzkörnern, einem Viertel einer vom Weißen befreiten Zitronenschale und einem Lorbeerblatt eine weitere Viertelstunde, schüttet sie zu der oben beschriebenen Wurzelsuppe und läßt alles zusammen noch eine Viertelstunde kochen. Man trägt die Suppe mit gerösteten Semmeln oder Brot auf.

Karottensuppe.

Sechs Karotten werden geputzt und nudelig geschnitten, hernach gibt man sie in Fett, schüttet einen Suppenlöffel Gerstenmehl dazu, röstet das Ganze, gießt dann 1 Liter kochendes Wasser, in welchem 3 Maggi's Rindsuppenwürfel aufgelöst wurden, dazu, und läßt diese Suppe solange kochen, bis die Rüben weich sind. Dann passiert man sie, fügt etwas Salz, weißen Pfeffer und Zucker hinzu, läßt sie aufkochen und trägt sie mit Einlagen aus Reis oder Reisgrieß auf.

Käsesuppe.

10 Dekagramm altes Brot oder Kriegsgebäck röstet man in 5 Dekagramm Fett und vergießt es mit 1 Liter gesalzenen Wasser, in welchem man 3 Suppenwürfel aufgelöst hat. Hierauf mengt man 6 Dekagramm geriebenen Schweizerkäse dazu, läßt das Ganze 5 Minuten aufkochen und verrührt es mit 2 Dottern. In die Suppe wird Reis eingekocht.

Kuttelflecksuppe.

Ein halbes Kilogramm Kuttelfleck wird sehr gut gereinigt in 2 Liter Wasser gegeben. Wenn die Kuttelflecke weichgesotten sind, was bei Kalbskutteln 2—3 Stunden dauert, gibt man sie in die aus Butter bereitete Einbrenn, die mit dem Wasser, in dem einige Maggi's Würfel aufgelöst wurden, zu vergießen ist. Vor dem Anrichten gibt man die Kuttelflecke dünn geschnitten hinein.

Diese Suppe, wie die meisten, ist vorzüglich, wenn man sie nur am Herd ankocht und in der Kochkiste fertig kochen läßt.

Gestoßene Lebersuppe.

Ein Viertelkilogramm Rindsleber wird in fingerdicke Scheiben geschnitten und diese leicht gesalzen, gepfeffert und in Mehl gewälzt. Dann bratet man sie schnell auf Fett ab. 5 Dekagramm

Semmelscheiben werden ebenfalls auf Fett gebraten. Dann treibt man die Leber- und die Semmelschnitten durch die Fleischmaschine und vermengt sie mit 2 Liter kochendem Wasser, in dem 4 Stück Maggi's Würfel gelöst wurden. Nun kocht man das Ganze noch 1 Stunde und reicht die Suppe ungeseiht mit Einlagen von geröstetem Brot.

Linsensuppe.

Man wäscht 3 Deziliter geklaubte Linsen und stellt sie mit ebensoviel Wasser und einer halben Zwiebel zu, kocht sie weich, schüttelt sie hie und da und drückt sie sodann durch. Indessen röstet man 8 Dekagram Fett mit ebensoviel Gerstenmehl und einer kleinen, geriebenen Zwiebel hellbraun und übergießt diese Mischung zuerst glatt mit etwas kaltem Wasser, dann mit dem Sudwasser der Linsen, fügt diese bei und ergänzt die Suppe bis auf eineinhalb Liter mit Essigwasser. Ein Kochlöffel Salz, 3 Würfel Zucker läßt man mitkochen. Vor dem Anrichten kann man 2 Löffel sauren Rahm hinzurühren.

Lungenbeuschelsuppe.

Man stellt eine halbe gewaschene Lunge mit 2 Liter Wasser, etwas Salz, Suppengrünem, Wurzeln und Pfefferkörnern zum kochen. Wenn die Kalbslunge gar ist, was zirka eineinhalb Stunden dauert, wird sie herausgenommen. Die Brühe wird geseiht und entfettet und die Hälfte davon kalt gestellt. Dann macht man eine helle Einbrenn, gibt eine halbe, feingeriebene Zwiebel dazu und untergießt sie mit der erkalteten Suppe, läßt alles zusammen aufkochen und gibt nach Belieben 2—3 Eßlöffel Essig und ein Lorbeerblatt dazu. Als Einlage verwendet man am besten Knödel (die herausgenommene und feingeschnittene Lunge wird dann mit einer Einbrenn zu Beuschel verwendet).

Ochsenschweifsuppe.

Ein in seine Glieder zerteilter Ochsenschweif wird mit Suppengrünem zugesetzt und hierauf 8 Dekagramm Leber, die man mit Fett und Butter braun gedünstet und mit 2 Löffeln Mehl bestaubt hat, hinzu gefügt. Wenn die Fleischstücke am Knochen weich sind, werden sie abgelöst, fein gewiegt und der Suppe beigegeben. Nach Geschmack kann man etwas Zitronensaft, eine Prise Pfeffer und Lorbeerblätter dazugeben. Diese Suppe braucht keine Einlage.

Paradeissuppe.

1 Kilogramm reife Paradeisäpfel werden auseinandergebrochen, gesalzen und weich gesotten. Indessen macht man eine Einbrenn aus 4 Dekagramm Gerstenmehl und 5 Dekagramm Fett, drückt die Paradeisäpfel durch, mengt sie zu der Einbrenn und gießt 1 Liter Wasser auf. Als Einlage verwendet man weichgesottene Gerste oder Reis und verbessert den Geschmack mit einigen Tropfen Maggi's Würze.

Ragoutsuppe.

Man nimmt ein Stück Kalbskopf und kocht ihn mit 2 Liter Wasser und Suppengrünem 2 Stunden. Dann macht man eine Gerstenmehleinbrenn, gießt dieselbe mit dem vorerwähnten Sud auf, gibt dann ein wenig geröstete, grüne Petersilie dazu, salzt nach Geschmack und läßt, nachdem man den gekochten Kalbskopf in dünne Scheiben geschnitten hat, denselben mit der Suppe noch eine Viertelstunde kochen. Man reicht zu dieser Suppe geröstete Semmelschnitten.

Reissuppe.

Man läßt 5 Dekagramm Butter heiß werden, gibt 10 Dekagramm Reis dazu und röstet ihn unter fleißigem Umrühren ab. Zugleich dünstet man 5 mittelgroße, von den Stengeln befreite, abgewischte und auseinandergebrochene Paradeisäpfel, oder ein Viertelliter Paradeismark und röstet dieses mit einem Stückchen blättrig geschnittener Zwiebel, 6 Pfefferkörnern, ebensoviel Neugewürz und 2 Würfeln Zucker. Wenn der Reis weich ist, wird er durchgedrückt und mit Wasser untergossen. Dann werden 2 Kaffeelöffel Salz, ein gehäufter Eßlöffel geriebener Parmesan und die Paradeis nach Belieben hineingetan. Vor dem Anrichten schüttet man noch 2 Löffel Rahm dazu und auch etwas Maggi's Würze, um den Geschmack zu verbessern.

Einfachste Rindsuppe.

Man rechnet per Person 1 Viertelliter Wasser, in dem man für je eine Person einen Maggi's Würfel auflösen läßt. Maggi's Würfel brauchen nur mit kochendem Wasser übergossen werden und ergeben eine tadellose Rindsuppe, die an Geschmack und Aussehen der hausgemachten Rindsuppe ebenbürtig ist. Man kann auch nach Belieben einen Butter in die Suppe hineinsprudeln und diese mit gerösteten Semmeln oder gebackenen Erbsen und dergleichen auftragen.

Saueramp fersuppe.

1 Viertelkilogramm Saueramp fer wird fein gewiegt und in Fett angeröstet. Nach zirka einer halben Stunde mengt man 2 Eßlöffel Mehl dazu, läßt auch dieses dünsten, indem man es mit eineinhalb Liter Wasser, in welchem man 2 Maggiwürfel aufgelöst hat, langsam vergießt. Dann wird diese Suppe 1 Stunde lang gekocht und zuletzt fügt man einen Kaffeelöffel Salz dazu und rührt ein ganzes Ei und etwas Rahm hinein.

Selleriesuppe.

Man röstet 5 Dekagramm Fett mit einem Kaffeelöffel voll gehackter Petersilie, vergießt es mit einem halben Liter Erbsenwasser und gibt, nachdem die Flüssigkeit gut gekocht und abgeseiht wurde, 1 reingeputzten und kleingeschnittenen Selleriekopf dazu. Nun läßt man das Ganze eine halbe Stunde weichdünsten, macht eine lichte Einbrenn aus 6 Dekagramm Fett und 7 Dekagramm Gerstenmehl und gießt diese mit 1 Liter des Erbsenwassers auf, gibt die gedünstete Sellerie hinein, etwas Salz und Gewürz und läßt alles zusammen noch gut aufkochen. Als Einlage kann man Ulmergerstel geben.

Vegetariersuppe.

Eineinhalb Liter gesalzenes Wasser läßt man mit Grünzeug kochen. Ein Achtelkilogramm Simons- oder Schrotbrot, welches gerieben wurde, röstet man mit 5 Dekagramm Butter, gibt dies zur Suppe und läßt alles miteinander 1 Stunde kochen. Hernach verquirlt man die Suppe mit einem Eidotter, mengt eine leichte Einbrenn darunter und gibt vor dem Anrichten etwas Maggi's Würze dazu.

MAGGI's Würfel (fertige Rindsuppe)

ersparen das Aussieden teuren Suppenfleisches.