16. Einlaufsuppe.

Man rührt 2 Löffel voll Mehl mit kalter Fleischbrühe (in deren Ermangelung mit Wasser) recht glatt an, schlägt zwei Eier dazu und rührt es recht durcheinander. Der Teig muß so sein, daß er läuft. Wenn nun die Fleischbrühe, die man dazu gerichtet hat, siedet, so läßt man den Teig unter beständigem Rühren hineinlaufen, läßt einen Wall aufkochen, richtet sie an, streut fein geschnittenen Schnittlauch darüber und trägt sie auf.

17. Reissuppe.

Der Reis, welcher einigemale gebrüht sein muß, wird in einem Geschirr, in welches man ein Stückchen frische Butter und eine sehr fein verwiegte Zwiebel gethan hat, etwas gedünstet, dann mit Fleischbrühe aufgefüllt und recht weich gekocht. Es kann auch Eiergelb daran gethan werden.

18. Reisschleimsuppe a la Française.

Man nimmt ½ Pfd. (250 Grm.) Karolinenreis, wäscht ihn, brüht denselben ab, gießt hernach gute Fleischbrühe daran, in welcher ein altes Huhn gekocht wurde, streicht den Reis durch ein Sieb, macht ihn zurecht mit noch etwas Brühe und gutem süßen Rahm, verschneidet das Brustfleisch des alten Huhn in schöne Stückchen, macht beliebige kleine Klößchen, legt Alles in die Suppenschüssel und gibt den Schleim dazu.

19. Geröstete Suppe.

Man läßt Butter heiß werden, röstet so viel Mehl, als man zum Gebrauch nöthig hat, schön hellbraun und thut es darein, gießt nach und nach nach Bedarf Fleischbrühe oder Wasser daran, salzt sie und läßt die Brühe ziemlich lang kochen. Verrührt etwas sauren Rahm und Eiergelb, rührt die Suppe damit an und schüttet sie über in Würfel geschnittenes und in Butter gebackenes oder gebähtes Brod.

20. Krebssuppe.

Auf 12 Personen nimmt man 2 Pfd. (1 Kilo) Suppenkrebse, wäscht sie sauber, zieht den Darm heraus, siedet sie dann einige Minuten in ein wenig Wasser, Essig, Salz und Petersilie. Sind die Krebse gar und kalt, so bricht man die Schweife

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden