

23. Bohnensuppe

unterliegt derselben Behandlung. Man nimmt dazu schöne weiße Kerne und kann auch Wurzelwerk wie Sellerie und Gelbrüben (Möhren) damit weichkochen; besonders gut wird die Suppe mit einer Hammelsbrust oder mit Gänselein gekocht. Auch etwas magerer roher, in dünne Scheiben geschnittener und in Butter gedämpfter Schinken eignet sich dazu; ebenso feingehackter Majoran, Petersilie oder Körbel.

24. Grüne Kernsuppe

wird wie die Suppe von grünen Erbsen bereitet.

25. Kartoffelsuppe.

6—8 rohe Kartoffeln werden sauber gewaschen, geschält, in Stückchen zerschnitten und mit etwas Salz in siedendem Wasser weich gekocht. Dann nimmt man sie in einen Durchschlag, gießt kaltes Wasser darüber, treibt sie durch, kocht sie in heißer Fleischbrühe auf und gießt sie über geröstete Brotwürfelchen. Man kann auch etwas in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilienwurzeln mit den Kartoffeln weichkochen und durchtreiben. Sehr gut wird die Suppe, wenn sie mit 1—2 Eigelb und einigen Löffeln voll sauren Rahm abgezogen wird. übriggebliebene Kartoffeln können am Reibeisen gerieben und in Fleischbrühe aufgekocht werden.

26. Spargelsuppe, Hopfensuppe.

Kleine grüne Spargeln (Brecht-, Suppenspargeln) werden, soweit sie grün und nicht hart sind, in der Länge eines halben kleinen Fingers geschnitten, mit siedendem Salzwasser zugefetzt und wie ein weiches Ei gesotten. Dann giebt man sie mit etwas fein geschnittener Petersilie in ein Stückchen zerlassene Butter, streut