

## 23. Rumford-Suppe

Diese sehr nahrhafte Suppe wird nach Angabe des Erfinders auf verschiedene Art, immer aber mit Erbsen, Graupen und Kartoffeln als Hauptbestandteile bereitet. Das hier folgende Rezept gehört zu den besten. Man nimmt für 3 Personen Pfund Erbsen und kocht diese mit Pfund frischem oder geräuchertem Schweinefleisch weich, ebenso macht man 80 Gramm Graupen mit einem Löffel Butter und einer Prise Salz im Wasser gar und läßt einen Teller geschälter, würfelig geschnittener Kartoffeln halb weich kochen. Nun vermischt man die durch ein Sieb gestrichenen Erbsen mit den fertigen Graupen und den abgegossenen Kartoffeln, fügt einen Löffel gewiegter Petersilie, das erforderliche Salz und soviel Brühe von Fleischextrakt hinzu, daß die Menge etwa 1 Liter beträgt. Nachdem alles zusammen gut verkocht ist, zieht man die Suppe mit einigen Eidottern ab und richtet sie über dem kleingeschnittenen Schweinefleisch an.

*(137 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap032.html>*