

40. Taubensuppe.

Zu 1 Liter Brühe rechnet man zwei Tauben. Nachdem diese gut gereinigt sind, setzt man sie in einem Topf mit kochendem Wasser auf, damit sie nicht rot werden, was leicht geschieht, wenn man kaltes Wasser nimmt, dann schäumt man sie ab, thut Salz Suppenkräuter und Wurzeln daran und läßt sie weich kochen.

Gehackte Petersilie und andere Kräuter werden dann in Butter durchgeschwitzt, ein Paar Löffel Mehl hinzu gethan, beides zusammen gebraten, in einen Topf gethan und die Brühe durch ein Sieb darauf gegossen. Die Tauben werden auf eine Schüssel gelegt, rein geputzt und in den Suppennapf gethan, worin dann die Suppe angerichtet wird. Man kann auch Schwemmklöße oder etwas ausgequollenen Reis in der Suppe mit kochen.

(116 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap049.html>