

Erste Abteilung. Von den Suppen

Anmerkung: Die hier verzeichneten Rezepte sind alle für einen kleinen Haushalt von 3 *Personen* berechnet. Zu beobachten ist, daß das Quantum der angegebenen Flüssigkeiten nicht auf Einkochen berechnet ist. Es muß also bei den Suppen so viel Wasser, und zwar nur *kochendes*, zugegossen werden, daß die Suppe fertig so viel Liter beträgt, wie in dein Rezept angegeben ist.

5

*

1. Rindfleisch-Brühe.

Um eine gute Brühe zu bereiten, schlägt man vorerst die Abfälle und Knochen des Rindfleisches in Stücke, wäscht sie
10 ab und setzt sie mit kaltem Wasser auf. Sobald das Wasser kocht, fügt man das Fleisch, welches vorher auch
gewaschen wurde, und Suppengrünes hinzu. Man rechnet gewöhnlich für die Person - $\frac{1}{2}$ Pfund Fleisch, für drei
Personen also etwa $1\frac{1}{2}$ Pfund und dazu auch $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 geputzte Karotte, $\frac{1}{2}$ Petersilienwurzel, $\frac{1}{4}$ Porree, $\frac{1}{4}$
Selleriekopf, zusammen ungefähr 20 Gramm und 15 Gramm Salz. Der Kochtopf muß fest verschlossen gehalten und
15 langsamen Ziehens ist das Fleisch saftig und gar.

Will man das Fleisch nicht als Tafelstück benutzen, so kann man es in kleine Stücke geschnitten mit *kaltem* Wasser
aufsetzen. Man erhält dann schneller eine gute Brühe, das Fleisch wird aber völlig trocken und fast wertlos. Das
Suppengrün darf stets erst beigefügt werden, wenn die Brühe kocht.

Ehe man die Brühe anrichtet, gießt man sie durch und thut, wenn man will, einige Stückchen von dem mitgekochten
20 Suppengrün, hübsch beputzt, in die Terrine.

Sehr schmackhaft macht es die Brühe auch, wenn man eine ungeschälte Zwiebel auf der Herdplatte bräunt, dann
hineinwirft und eine Stunde mitkochen läßt.

Jede Brühe wird durch einen Zusatz von Liebig's Fleischextrakt erheblich verbessert.
(278 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap010.html>