

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Fleischsuppen — Knochensuppen

Die Menge ist für 6—8 Personen berechnet.

Rindsuppe

Eine gute klare Rindsuppe ist weniger als Nahrungsmittel zu rechnen, doch wirkt sie appetitanregend und verdauungsfördernd und daher wird sie überall sehr geschätzt. Eine hervorragend gute Suppe erzielt man bei Verwendung des Dampfleischtopfes (Papinischer Topf, Atatopf).

Hieferschwanz, Kruspelspiz, Tafelspiz, Rieddeckel, Kaisersfleisch, dickes und dünnes Kügerl eignen sich ganz besonders als Siedefleisch. Alles Fleisch soll rasch in Wasser abgespült werden und ist sofort mit sauberem Tuche gut abzuwischen. Will man eine sehr gute Suppe haben, stellt man das Fleisch mit den Knochen im kalten Wasser zu und bringt es langsam zum Sieden. Kocht man die Suppe zu stark und zu schnell, wird sie trübe. Sie soll nur am Rande des Herdes langsam wallen. Kalbsknochen, Lungen- oder Rostbratenknochen machen die Suppe milchig. Will man saftiges gutes Siedefleisch bekommen, darf man das Fleisch erst in das heiße gesalzene Wasser einlegen. Das Anrösten des fein geschnittenen Wurzelwerkes in etwas Fett oder Knochenmark erhöht den Wohlgeschmack der Suppe. Durch das Anrösten erhält man die sogenannte dunkle Suppe, die für helle Suppeneinlagen sehr geschätzt wird. Helle Suppen eignen sich für dunkle Suppeneinlagen. Zur Verbesserung der Suppe werden häufig kleine Karfiolröschen, getrocknete Erbsenhülsen, Paradeisäpfel, Kohlblätter, Kohlrabi, getrocknete Schwämme oder auch Pastinak und Porree mitgekocht. In manchen Gegenden gibt man auch etwas Muskatblüte oder gehackte Muskatnuß in die Suppe. Der Schaum, der sich am Beginne bildet, soll nie abgeschöpft werden, weil er wertvolle Nährstoffe, vor allem Eiweiß, enthält. Ist die Suppe sehr fett, wird zum Schluß etwas kaltes Wasser zugegossen und das sich an der Oberfläche sammelnde Fett langsam abgeschöpft.

Eine trüb gewordene Suppe wird schnell überkühlt, dann wird ihr etwas fein gehacktes rohes Fleisch und rohes Eiweiß zugelegt, mit der Schneerute gut verklopft, langsam zum Sieden gebracht und durch ein Tuch geseiht.

Hat man kein Fleisch zum Kochen, muß man die Knochen und das Wurzelwerk auf alle Fälle anrösten. Die weitere Behandlung der Knochensuppe ist die gleiche wie bei der Rindsuppe.