

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 4. Schüsuppe mit Reis

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

N^o 3. Jusuppe (Schüsuppe). (auf einen Fleischtag für 12 Personen).

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett, schneidet solches würfelartig in einen Tiegel oder Kastrol; dann nimmt man 4 kleine oder 2 große Zwiebeln, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, eine kleine Selleriewurzel, püßt und wäscht dieselben sauber, schneidet sie mit dem Messer länglich, und leget sie auf das Nierenfett; alsdann nimmt man 2 Pfund Rind- und 2 Pfund Hammelfleisch, oder in Ermangelung dessen Kalbsknochen, schneidet, solches in Stücke zusammen, wasche es sauber aus, leget es auf die Wurzeln, streuet etwas Salz darauf, gießt einen Schöpflöffel voll Wasser daran, und stellet es auf die Kohlen. Man läßt es ein wenig braun werden, so daß der Saft einem starken Bier ähnlich sehe; darauf wird es mit einer guten Fleischbrühe, (wieder nach französischem Ausdruck Bouillon) aufgefüllt, und zwar mit 4 Maß Suppe, damit selbige bis auf 2 Maß langsam einsieden könne. Ist das Hammels- oder Kalbfleisch weich, so nimmt man es heraus, und solches kann für die Mägde und Domestiquen verwendet werden. Wenn man statt der Knochen ordentliche in Stücke geschnittene Portionen von einer Kalbs- oder Hammelsbrust in die Jus geben will, so kann man solche, wenn sie weich und herausgenommen sind, zu einem Eingemachten oder zur Beylage, nachdem sie grillirt, oder auf dem Roste gebraten worden, wiederum gebrauchen; dann wird das Fett von der Jus (Schü) herabgenommen, und die Suppe durch ein Haarsieb oder Haartuch geseiht. Nachher schneidet man etwas weißes Brod länglich oder rund etwa 30 Stückchen von der Größe eines Laubthalers, bähnet es auf einem Rost, damit es gelb werde, leget es in einen Suppenapf, gießt kurz vor dem Anrichten ein wenig (Jus) Schü darauf, damit das Brod weich werden. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, schüttet man die Schü auf das geweichte Brod, salzet sie, und streuet ein wenig Muskatblüte darauf. Für 12 Personen braucht man 2 Maß Suppe.

N^o 4. Schüsuppe mit Reis.

Wird eben so angefetzt, wie in dem Vorhergehenden gesagt worden ist. Nun ist aber zu bemerken, daß man für 12 Personen 1 Pfund Reis brauche. Dieser Reis wird sauber

gewaschen, alsdann mit einem kalten Wasser blanchiret (d. i.) man läßt ihn einigemal aufkochen, damit er schön weiß werde, dann schüttet man ihn in ein Sieb oder Seiher, und kühlet ihn mit kaltem Wasser ab. Hernach kömmt er auf ein reines Tuch, und wird sauber gelesen. Hierauf leget man ihn in einen Tiegel oder Kastrol, gießet eine Maß Fleischbrühe daran, und läßt ihn weich kochen, er darf aber nicht länger kochen als eine $\frac{1}{4}$ Stunde, dann kömmt er in den Suppenapf, oder Suppenschüssel, alsdann wird die Schü darauf angerichtet, und ein wenig Muskatennuß darauf gerieben. Ehe man dieselbe auf den Tisch gibt, muß die Suppe verkostet werden, ob nicht noch einige Körnchen Salz nothwendig sind; alsdann ist sie fertig.

N^o 5. Eine legirte Kräutersuppe (im Frühjahr).

Nimm eine Handvoll Sauerampfer, wie auch soviel Körbel; diese Kräuter werden sauber gepußt und ausgewaschen, dann mit dem Schneidmesser sehr fein geschnitten, alsdann in der Hand ausgedrückt; nebstdem nimm 4 Loth Butter, laß selbe vergehen, lege die Kräuter hinein, und röste sie ein wenig. Wenn sie weich sind, kömmt soviel als 2 Maß gute Bouillon darauf, womit man sie etwas kochen lassen muß. Dann schlage für 12 Personen den Dotter von 10 Eiern aus, gieß 2 Eßlöffel voll Wasser darauf, rühre sie mit einem Kochlöffel, und treibe sie durch ein Haarsieb (welches man eine Liaison nennet). — Ferner nimm ein Brod, laß es auf einem Riebeisen abraspeln, damit das braune hinwegkomme, schneide kleine runde Bröddchen daraus, z. B. 16 oder 20, röste dieselben ein wenig in Butter oder Schmalz, und lege sie in den Suppenapf. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieß den Eyerdotter, Liaison in die Kräutersuppe, die aber immer mit einem Löffel gerührt wird, damit sie nicht zusammen läuft, alsdann wird sie auf das Brod angerichtet, und ein wenig Salz und Muskatennußblüte darein gestreut, welche aber fein gestoßen sein muß.

N^o 6. Eine Erbsensuppe (auf einen Fasttag).

Man nimmt 2 Pfund Erbsen, liest dieselben, wäscht sie sauber, und setzet sie in einen Hafen, welcher 5 Maß hält, zum Feuer, dann legt man ein Lorbeerblatt, eine ganze Zwiebel, eine gelbe Rübe, eine Pastinaterübe, eine Selleriewurzel hinein, und läßt diese Erbsen weich kochen, dann treibt man