

# **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 5. Legirte Kräutersuppe (im Frühjahr)

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

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 Suppennapf, 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<sup>o</sup> 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 Suppennapf. 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 Solz und Muskatennblüte darein gestreut, welche aber fein gestoßen sein muß.

N<sup>o</sup> 6. Eine Erbsensuppe (auf einen Fasttag).

Man nimmt 2 Pfund Erbsen, liest dieselben, wäscht sie sauber, und sezet 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