

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 10. Grüne Spargelsuppe (herrschaftlich)

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

N^o 10. Grüne Spargelsuppe (herrschaftlich).

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund frischen Speck, schneidet selbigen klein und würfelartig, 3 Pfund mageres Kalbfleisch, auch in Würfel klein geschnitten, und 4 kleine Zwiebeln, Petersilienwurzeln, 2 gelbe Rüben, auch auf diese Art geschnitten, dazu nimmt man 8 Loth Butter, 8 Nägelein, 10 kleine weiße Pfefferkörner und etwas Salz. Dieses alles wird in ein Kastrol oder einen Tiegel gelegt, und weich gedämpft, alsdann mit einer Bouillon, nämlich $2\frac{1}{2}$ Maß aufgefüllt, und so lange gekocht, bis $\frac{1}{2}$ Maß eingekocht ist; alsdann seihe die Suppe durch ein Haartuch, treibe sie mit einem Kochlöffel stark durch, damit alle Kräfte von dem Fleisch und den Wurzeln durchkommen. Alsdann nimm 3 Büschel grünen Spargel, puße ihn, schneide die Köpfe hinweg, den andern schneide wie kleine Erbsen, wasche ihn aus, setze ein wenig Salzwasser auf; wenn es kochet, lege den Spargel hinein, und wenn er weich ist, so schütte ihn in ein Haarsieb, und dann lege ihn in die Suppe, welche mit weißem, würfelartig geschnittenem Brod von einem Mundsemmel angerichtet wird.

N^o 11. Schwarze Brodsuppe (herrschaftlich).

Man nimmt 3 Pfund Rindfleisch, schneidet solches in kleine Theile, und wäscht es sauber; dann nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett, schneidet es würfelartig, so auch 3 Zwiebeln, eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel. Diese werden in die Länge geschnitten, nachdem sie sauber gewaschen sind. Dann legt man das Nierenfett unten in den Kastrol, auf dasselbe die Wurzeln, und auf diese das Fleisch, und streuet etwas Salz dazu. Weiter nimmt man 12 Pfefferkörner, 8 Nägelein, nebst einen Schöpflöffel voll Wasser, und läßt es auf dem Feuer so langsam angehen, wie bereits gesagt worden, bis es etwas Couleur (Farbe) bekommt; alsdann wird es mit 3 Maß guter Bouillon aufgefüllt, und also langsam bis auf 2 Maß eingekocht; worauf es durch ein sauberes Tuch getrieben, und das Fett herabgenommen wird. Darauf nimm ein nicht gar zu schwarzes Hausbrod, soviel als 2 Mundsemmeln ausmachen, zerschneide es, wie man ein schwarzes Brod einschneidet, röste es ein wenig im Backofen, oder bähe es halb. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten lege das gebähte Brod in die Suppe, laß solches mit kochen; alsdann richte