

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 11. Schwarze Brodsuppe (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

sie an, schlage für 12 Personen 14 Eyer in die Suppenschüssel, laß sie etwas weniges mit der Suppe auf dem Feuer anziehen; röste soviel, als einen starken Kochlöffel voll geriebenes Brod im Schmalz, und streue es oben auf die Suppe.

Statt der Eyer können 6 Bratwürste, welche zuvor gebraten werden, in kleine Stücken geschnitten in die Suppe gegeben werden.

N^o 12. Fastensuppe vom Reis.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Reis, lies ihn sauber, 3 Loth Schmalz, laß es in einem Tiegel oder Kastrol heiß werden, dann lege den gelesenen Reis hinein, röste ihn 2 Minuten lang, doch so, daß er nicht braun werde, dann fülle diesen Reis mit 2 Maß Erbsenbrühe auf. Diese Erbsenbrühe wird jederzeit so gekocht, wie schon im Vorhergehenden gemeldet worden ist. Dann laß diese Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen, thue darein etwas Salz, und ein wenig Muskatblüte, dann nimm eine Petersilienwurzel, eine Selleriewurzel, eine gelbe Rübe. Dies alles wird sauber gepußt, gewaschen, und geschnitten, wie Nudeln, dann in einem Salzwasser weich gekocht; worauf das Salzwasser abgeschüttet, und die Wurzeln in die Suppe gelegt werden, welches sehr gut ist.

N^o 13. Legirte Milchsuppe (auf einen Fasttag).

Nimm 2 Maß Milch, oder noch besser süßen Rahm, wirf ein kleines Stück Zimmet, dann 8 Loth Zucker darein, und laß die Milch kochen. Dann nimm den Dotter von 10 Ethern, gieß 3 Eßlöffel voll Milch daran, rühre es in einem kleinen Geschirr wohl unter einander, und laß es durch ein Harsieb gehen. Nebstdem nimm 2 Mundsemmeln, schneide 24 Schnitten, lege sie auf den Rost, lege sie in den Suppennapf, gieß einige Löffel voll Milch darein, damit das Brod aufweiche. Wenn es bald Zeit ist zum Anrichten, so legire deine Suppe mit dem ausgeschlagenen Eyerdotter, rühre sie mit einem Löffel wohl herum, damit sie nicht zusammen laufe; alsdann richte sie an.

N^o 14 Lebercoulisuppe (herrschaftliche).

Nimm eine halbe Kalbsleber, ziehe die Haut ab, dann schneide sie in Theile zusammen, so, als wolltest du selbige