

# **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 12. Fastensuppe vom Reis

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

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 14 Lebercoulisuppe (herrschaftliche).

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