

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 16. Consommesuppe (nach höherem Gout, herrschaftlich)

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

es heraus, und vermische es mit den Mandeln. Hernach nimm 4 Mundsemeln, schneide das Braune davon weg, das Uebrige zerschneide klein würfelartig, weiche es in einem wohl gemessenen Schoppen süßen Rahms ein; wenn es geweicht ist, mische die Mandeln und gestoßenen Eyer dazu, gieß die angelegte Suppe auf die ganze Masse, rühre es wohl durcheinander, schlage es durch ein Haartuch in einen Hafen oder kleinen Kessel. Dann nimm in ein Kastrol 4 Maß Wasser, setze den Hafen oder Kessel, worin die Suppe ist, hinein, und stelle es über das Feuer. Dieses geschieht deswegen, damit die Suppe nicht zusammenlaufe. Alsdann nimm 2 Semeln, schneide 16 kleine Schnitten, lege solche in den Napf. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, gieß deine Suppe darauf, verkoste selbige, ob nicht etwa etwas Salz vonnöthen sei.

N^o 16. Consommesuppe (nach höherem Gout.
Herrschaftl.)

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund frischen Speck, schneide denselben würfelartig (wie schon von dem Nierenfett erwähnt worden), alsdann nimm 3 Zwiebel, 2 Petersilienwurzeln eine gelbe Rübe, puße sie sauber, und schneide sie würfelartig, dann werfe den zusammen geschnittenen Speck in ein Kastrol, allwo du deine Suppe aufsetzen willst. Ferner nimm 1 Pfund rohen Schinken, schneide ihn eben so, wie den Speck, und lege ihn darauf, nebst den zusammen geschnittenen Wurzeln. Dann nimm 3 Pfund Rindfleisch, 3 Pfund Kalbfleisch, schneide solches in Theile, wasche es sauber aus, lege es auf den Speck, den Schinken und die Wurzeln, und laß es auf dem Feuer mit einem Schöpflöffel guter Fleischbrühe langsam anziehen. Streue ein wenig Salz und 8 Nägelein darauf: wenn es $\frac{1}{4}$ Stunde angegangen ist, so fülle diese Sachen mit 3 Maß guter Bouillon auf, und laß es bis auf $2\frac{1}{2}$ Maß einkochen. Wenn das Fleisch weich ist, so nimm es heraus, die Suppe schlag durch ein feines Tuch, und schöpfe das Fett herab. Dann nimm $\frac{1}{2}$ Schoppen von dieser Bouillon, und laß sie kalt werden; dazu 4 Eyer mit dem Weißen und von 4 den Dotter ohne dasselbe, rühre solches in einem Geschirr mit einem Kochlöffel wohl untereinander, dann gieß den halben Schoppen Suppe daran, welcher aber kalt sein muß, weil sonst die Eyer zusammen laufen. Ist alles wohl untereinander gerührt, so streue ein wenig

Salz darein, treibe diese Masse durch ein Haarsieb, und reibe ein wenig Muskatennuß hinein. Dann nimm einige kleine Förmchen, wie du selbe haben kannst, streiche solche mit Butter aus, und gieß dein Consomme darein, thue ein wenig kaltes Wasser in ein Kastrol, setze solche Förmchen darein, setze es auf das Feuer, damit es koche, oben darüber lege einen Deckel mit Kohlen, damit das Consomme oben anziehen, dieß ist aber in einer $\frac{1}{4}$ Stunde fertig. Nimm sie dann heraus, stürze sie auf einen Teller oder Schneidebret, und wenn sie kalt sind, zerschneide sie in kleine Theile, wie du willst, lege sie in den Suppennapf, nimm 2 Mundsemmeln, mache 16 kleine runde Schnitten daraus, bähle sie auf dem Roste lege sie ebenfalls in den Napf. Wenn es Zeit ist anzurichten, gieß deine Suppe darauf, verkoste sie aber, ob sie nicht noch etwas Salz nöthig habe.

N^o 17. Nudelsuppe.

Nimm 2 ganze Eyer, und den Dotter von vieren, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, mache einen Nudelteig, wie es gewöhnlich ist, und davon 4 Nudelpläze, und drehe solche sehr fein mit einem Nudelholz aus. Wenn die Pläze etwas trocken sind, schneide sie in der Mitte von einander, damit die Nudeln nicht zu lang werden, alsdann lege sie zusammen, und schneide sie sehr fein. Sie werden ebenfalls in einem Wasser abgekocht, wie die Makaroni, alsdann auch mit kaltem Wasser abgeschwemmt, dann in 2 Maß Schü gelegt, und noch ein wenig gekocht. Wenn es Zeit ist anzurichten, wirf etwas geschnittene Petersilie darein, auch etwas Muskatennuß und ein wenig Salz.

N^o 18. Kleine Fleckchensuppe.

Nimm 2 ganze Eyer und den Dotter von dreien, mache eben einen solchen Nudelteig (wie ich schon gesagt habe) treibe ihn auch so fein aus, wie die andern Nudeln. Wenn die Pläze trocken sind, schneide kleine Fleckchen, oder es noch schöner zu machen, zerschneide sie mit einem Backrädchen, dann werden sie blanchirt, oder im Salzwasser abgekocht (wie schon gesagt worden ist). Diese Fleckchen lege in eine Schü, und laß sie ein wenig mitkochen; hernach streue etwas gestoßene Muskatlblüte und Salz daran, ehe sie angerichtet werden.

N^o 19. Gerstenschleim (eine Nachtsuppe).

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund feine Gerste, ließ sie sauber, dann nimm