

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 25. Erbsensuppe von Fischrogen

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

Stückchen Zimmt oder Vanille hinein, und laß es darin kochen auch etwa 8 Loth Zucker. Wenn der Zimmt oder Vanille gekocht, und wieder herausgenommen ist; richtet man die Suppe an. Zuweilen kann man auch den Dotter von 10 Eiern nehmen, und die Suppe ein wenig damit legiren, wenn selbe noch besser werden soll.

N^o 23. Sagosuppe mit Wein.

8 Loth Sago eben so zugerichtet, wie im vorigen Abschnitt gesagt worden ist, laß mit 1 $\frac{1}{2}$ Maß Wein siedend werden, schneide recht fein eine süße Pomeranzen- oder Citronenschale hinein, und laß sie darin kochen. Dann nimm sie wieder heraus, wirf $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker hinein, und laß den Sago etwa $\frac{1}{4}$ Stunde mit dem Wein kochen. Hernach mache von 10 Eiern eine Liaison, (wie mehrmal gesagt worden) legire die Suppe, verkoste sie, ob nicht etwa noch mehr Zucker nöthig sei, und gib sie auf die Tafel.

N^o 24. Jus- oder Schüsuppe.

Gieß 2 Maß von der oben gemeldeten Schüsuppe in einen Topf, schneide einige Wurzeln hinein (wie schon öfters gesagt worden ist) in Form der Nudeln oder auch sehr klein würfelförmig, wasche solche sauber, und reinige sie im Salzwasser, schütte über sie in einem Sieb oder Seiher kaltes Wasser ab, und lege sie in die Suppe.

N^o 25. Erbsensuppe von Fischrogen.

Wasche den Roggen von 2 großen Karpfen sauber, koche ihn in Salzwasser ab; dann lege ihn heraus, daß er kalt werde. Wenn er kalt ist, so zerschneide ihn in kleine Theile, schlage 2 Eier aus, verrühre sie, dunke in dieselben die kleinen Theile des Roggens, und darauf in geriebenes Brod, hernach backe solche im Schmalz, und lege sie in das Suppengesäß. Ferner schneide in 2 Maß Erbsenbrühe eine gelbe Rübe, eine Selleriewurzel, eine Petersilienwurzel und etwas Porree; wenn alles sauber gepußt und gewaschen ist, so werden sämtliche Wurzeln geschnitten wie Nudeln, dann nochmal gewaschen, und in die Suppe geworfen. Wenn sie weich sind, und es Zeit ist anzurichten, salze die Suppe hinlänglich, schneide 2 kleine Semmeln in 24 kleine runde Bröddchen, gleich einem halben Laubthaler, backe

solche auch im Schmalz, lege sie in den Suppennapf, richte die Suppe darüber an, und reibe, ehe selbige auf den Tisch gegeben wird, ein wenig Muskatennuß darauf.

N^o 26. Wurzelsuppe (auf einen Fasttag)

Es werden eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, eine Selleriewurzel sammt etwas Porree, auch etwas Schnittlauch sauber gepußt, gewaschen, und mit dem Schnittmesser sehr fein zusammen geschnitten. Dann laß 6 Loth frische Butter vergehen, wirf die geschnittenen Wurzeln hinein, und röste sie ein wenig; darauf schütte 2 Maß Erbsenbrühe dazu, laß es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, salze diese Suppe hinlänglich, streue auch ein wenig Muskatoblüte darein, dann schneide von 2 kleinen Semmeln längliche Schnitten, etwa 18 Stück, backe sie ebenfalls aus dem Schmalz, lege sie in das Suppengefäß, und gieß die Suppe darüber.

N^o 27. Durchgetriebene Linsensuppe.

Ließ 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Linsen, und wasche sie sauber; laß sie in einem 3 mäßigen Hasen kochen, lege ein Lorberblatt, eine kleine Zwiebeln, eine Petersilienwurzel, auch ein wenig Knoblauch und ein wenig sogenanntes Hühnchenskraut dazu; wenn die Linsen recht weich sind, so nimm 4 Loth Schmalz in eine Pfanne; wenn es heiß ist, röste 2 große Kochlöffel voll Mehl ein wenig dunkelgelb hinein, so daß es einer braunen Schü (Jus) gleich sieht, schütte es in die Linsen, rühre es aber wohl ab, damit es nicht Knotenartig werde, salze sie vollends, stoße 6 Nägelein, und wirf sie dazu hinein. Dann treibe deine Suppe durch ein Haarsieb oder Seiher, gieß sie in einen Topf, und lege noch ein wenig geschnittene Petersilie hinein; schneide ein Semmelchen klein und würfelartig, backe solches Brod in 8 Loth Schmalz, lege es in die Suppenschüssel, und richte die durchgetriebene Suppe darauf an. — Wenn man aber diese Linsensuppe nicht durchgetrieben haben will, so kann man es auch, aber dann bleibt das Brod hinweg.

N^o 28. Schwarze Brodsuppe. (auf einen Fasttag).

Setze 2 Maß Erbsenbrühe oder auch Wasser zum Feuer, schneide eine Selleriewurzel, eine Petersilienwurzel, auch etwas Porree so, wie man die Nudeln schneidet, wasche solches alles