

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 26. Wurzelsuppe (auf einen Fasttag)

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

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