

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 33. Grüne Habersuppe

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

es langsam kochen. Darauf schneide von 2 Mundsemmeln runde Schnitten in der Größe eines halben Laubthalers, bähe solche im Backofen, lege sie in das Suppengefäß, und gieß, wenn es Zeit ist anzurichten, die Suppe darüber.

N^o 32. Eingeträufelte (eingetropfte) Suppe.

Nimm 4 große Löffel voll feines Mehl in ein Geschirr, schlage 4 ganze Eyer hinein, mische solches wohl untereinander, und gieß einen Anricht-Löffel voll Wasser dazu, damit der Teig durchlaufe. Dann setze 2 Maß von der Schü (Jus) oder an einem Fasttag Erbsenbrühe zum Feuer; wenn solche kocht, so laß den Teig langsam hineinlaufen, und ihn ein wenig kochen; dann salze sie hinlänglich, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf; es kann auch etwas Schnittlauch oder Petersilie dazu gegeben werden.

N^o 33. Grüne Habersuppe.

Leß $\frac{3}{4}$ Pfund grünen Haber sauber, wasche und lege ihn in einen Topf, gieß 2 Maß gute Bouillon oder Schü daran, und laß ihn langsam kochen so lang, bis er sehr weich ist; dann salze ihn hinlänglich, und streue ein wenig gestoßene Muskatlblüte daran.

N^o 34. Haberschleim.

Lege $\frac{3}{4}$ Pfund Haber sauber gewaschen in einen Hafen röste ihn in 4 Loth Butter, dann gieß 2 Maß gute Bouillon daran; ferner laß ein Lorbeerblatt, eine Petersiliwurzel darin kochen. Wenn alles weich ist, schlage ihn durch ein Haartuch oder Haarsieb, dann salze ihn hinlänglich, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf.

N^o 35. Braune Coulisuppe (haut gout).

Schneide $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett zusammen, wie ich schon im Anfang gesagt habe, so auch die erste Angabe von Wurzeln, dann eben soviel Fleisch und 1 Pfund Schinken dazu, etwas ganzes Gewürz, welches besteht aus 12 Nägelein, 20 Kardomomen und etwas Muskatlblüte. Dazu gieß einen Schöpf-löffel voll Bouillon, und laß solches auf dem Kohlenfeuer langsam angehen, so daß es einem starken Bier ähnlich sieht. Dann