

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 35. Braune Coulis-Suppe (haut gout)

[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.

Gieß $\frac{3}{4}$ 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

fülle es mit guter Bouillon auf, laß es langsam kochen, und schöpfe das Fett herab. Hernach nimm 3 Semmelchen, zerschneide sie klein, backe solche in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz etwas braun, stoße sie in einem Mörser zusammen, wirf sie in die Suppe, und laß sie wohl darin verkochen. Hierauf schlage es durch ein Haarsieb, gieß diese Suppe in einen Topf, und setze sie an die Kohlen, damit sie heiß bleibe. Ferner nimm 2 Semmelchen, schneide 24 kleine runde Bröddchen, backe sie im Schmalz, damit sie etwas gelb werden, und lege sie in das Suppengefäß. Wenn es Zeit ist anzurichten, verkoste sie, ob nicht noch etwas Salz nothwendig sey.

N^o 36. Potage à l'Arlequine (Suppe von mehreren Farben).

Weiche ein wenig Tournesol im Weißen von 3 Eiern ein, nimm 3 Kochlöffelchen voll feines Mehl, und mache unterdessen den Teig von unterschiedlichen Farben: als 1) kann man aus dem Weißen von 3 Eiern ein wenig weißen Teig machen, soviel als zu einem Nudelplaz nöthig. 2) Aus dem Gelben von 4 Eiern auch einen Nudelplaz; man kann auch ein wenig Saffran dazu thun, damit der Teig noch gelber werden, daher man etwas mehr Saffran dazu nimmt. 3) Macht man einen grünen Nudelplaz, dazu wird aber nur das Klare von 2 Eiern und etwas Spinatschotten genommen, auch 3 kleine Kochlöffel voll feines Mehl; und um den rothen zu machen, nimm das Eyerklar von oben gemeldetem Tournesol; alle diese Teige werden ausgetrieben, wie der feinste Nudelteig. Hierauf kann man davon ausschneiden oder ausstechen eine Facon oder Form, so man haben will, als z. B. kleine Sternchen, Herzchen &c. &c. Auch kann man sie mit einem Backrädchen zerschneiden z. B. in kleine Vierecke und dergleichen &c. &c. Nach diesem schneide ganz fein eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, auch eine Pasticate, und eine Selleriewurzel, puße und wasche alles sauber, schneide es gleich den Nudeln, und blanchire es; dann lege es in 2 Maß guter Schü oder Bouillon, und setze solche Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde zum Feuer. Vor dem Anrichten müssen alle Sorten Teig blanchiret werden, dann werden sie abgeschüttet, und in die Suppe gelegt; aber die Suppe darf nicht länger als $\frac{1}{2}$ Viertelstunde kochen, sonst verliert sich die Couleur oder Farbe der eingelegten Fleckchen. Ganz zuletzt pflücket man