

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 38. Geriebene Kastaniensuppe

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

Petersilieblättchen ab, und kochet sie ohne Salz im Wasser, damit sie schön grün bleiben. Vor dem Anrichten kommt solche Petersilie in die Suppe. Wenn es Zeit ist anzurichten, so salze sie vollends, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf. Diese Suppe kann man bei Souper oder Nachessen geben.

N^o 37. Macaronisuppe (auf italienische Art).

Schneide 3 große Rüben klein und länglich wie Nudeln, hernach setze 2 Maß guter Bouillon zum Feuer, lege die Rüben hinein, und laß sie sieden, bis sie halb weich sind. Nach diesem brich $\frac{3}{4}$ Pfund Macaroni, so dick als ein Finger in kleine Stücke, und $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in die Bouillon, worin die Rüben sind, wie auch 6 Bratwürste, welche zuvor abgebraten, in Scheibchen geschnitten, und zugleich in die Suppenschüssel gegeben werden. Laß hernach die Macaroni 7 bis 8 Minuten lange sieden, richte diese Suppe über die Bratwürste an, und gib sie zur Tafel. Auch gibt man einen geriebenen Parmesankäse besonders auf einem Assiete (Tellerchen) dazu.

N^o 38. Geriebene Kastaniensuppe.

Man blanchiret $\frac{3}{4}$ Pfund Kastanien, oder röstet sie ein wenig in der Pfanne, bis die Haut und Schalen herabgehen. Dann lege sie in ein Kastrol, gib 6 Loth frische Butter, auch eine Petersilienwurzel, eine Selleriewurzel, eine Pastinate, eine gelbe Rübe, alles sauber gepußt, gewaschen und geschnitten dazu; setze alles auf ein stätes Feuer, und laß es nach und nach angehen. Hernach gieß 2 $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü oder starke Bouillon darüber, schneide soviel als ungefähr 1 Kreuzerbrod in Theile zusammen, backe es in 8 Loth Schmalz, aber nicht sehr braun, und thue es dazu; du kannst auch eine Kalbshäckse hinein legen, und mitkochen lassen, damit die Suppe desto kräftiger werde. Wenn alles wohl verkocht ist, so hebe es vom Feuer, damit das Fett in die Höhe gehe, dann nach sauber abgenommenen Fett dränge es durch ein Haartuch, und setze es auf die Seite, bis es Zeit anzurichten. Hier schneide aus einem Kreuzerbrod 16 kleine runde Stückchen, bähe solche auf dem Roste oder in einem Backofen, und thue es in das Suppengesäß. Ist es Zeit anzurichten, so gieß die Suppe darauf, salze sie hinlänglich, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf.