

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 41. Suppe auf eine andere Art

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

N^o 39. Braune Suppe (auf gut bürgerliche Art zu machen).

Theile 2 Pfund Rindfleisch in dünne Stücke, schneide ein paar Zwiebeln in große Stücke, lege sie in einen Tiegel oder Kaströl, und das Fleisch darauf, gieß ein paar Petersilienwurzeln, oder etwas Kraut, 2 Pastinatenwurzeln, wenn du sie hast, Sellerie, Porree und eine gelbe Rübe dazu, gieß einen Schöpflöffel voll fette Fleischsuppe darauf, setze es hernach auf eine geringe Gluth, und laß es gelinde anziehen, bis es unten eine braune Farbe bekommt wie ein starkes Bier; dann fülle es mit 2 $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe auf, und laß es ganz gemacht kochen, bis das Fleisch recht ausgesotten, und die Suppe bis auf 2 Maß eingekocht ist; hernach seihe sie durch ein Haarsieb, und nimm davon zur Suppe. Hat man aber, wie es in der Folge noch gelehrt werden wird, von dieser braunen Suppe zu einem Eingemachten oder Gemüse nothwendig, so muß man es mit mehrerer Suppe anfangs gleich anfüllen, und etwas mehr Fleisch oder Knochen dazunehmen.

N^o 40. Kräutersuppe (im Frühjahr zu machen).

Lege eine Handvoll Sauerampfer wie auch Körbelkraut abgepflücket in frisches Wasser, wasche es sauber, begieß es mit einem Schöpflöffel voll guter Fleischsuppe, welche ein wenig Fett ist, und streue etwas Salz daran. Laß es auf einer Gluth gelinde kochen, bis die Kräuter ganz eingesotten sind. Hernach lege sie in einen Hasen, fülle ihn mit Fleischsuppe halb an, und die Hälfte mit brauner Suppe; laß sie hernach ganz langsam bei dem Feuer kochen, bähne 24 bis 26 Semmelschnitten schön gelb, und lege sie in die Suppenschüssel. Ist es Zeit zum Anrichten, so reibe ein wenig Muskatennuß daran, gieß die Suppe darüber, und koste sie, ob ihr nicht etwas am Salz abgeht.

N^o 41. Suppe auf eine andere Art.

Schneide eine gute Handvoll Sauerampfer und Körbelkraut, nachdem selbe sauber gepußt und gewaschen sind, fein zusammen in einen Tiegel mit 4 Loth Butter, laß es dünsten, fülle es hernach mit Fleisch- wie auch brauner Suppe an, wenn du willst; laß sie hernach gelinde kochen, schlage den Dotter von 8 Eiern in ein Geschirr, richte die gebähnten Semmelschnitten in die Suppenschüssel, gieß ein wenig Fleischsuppe darüber, stelle

es warm auf einen Dreifuß, damit das Brod weiche, und reibe ein wenig Muskatennuß daran. Ist es Zeit anzurichten, so rühre den Eyerdotter mit der Suppe ab, daß sie nicht zusammen laufe, hernach gieß die Suppe über das Brod, und salze sie, wie sichs gehört.

N^o 42. Kräutersuppe mit Wurzeln.

Puße etwas Sauerampfer und Körbelkraut sauber in ein frisches Wasser, wie auch eine Staude Salat mit dem Messer durchschnitten; dazu schneide auch 1 Porree, eine gelbe Rübe, eine Selleriewurzel, 1 paar Petersilienwurzeln, eine Pastinatewurzel, klein wie Nudeln zusammen; aus diesen Wurzeln und Kräutern zusammen bereite diese Suppe, so wie es von der Kräutersuppe in Nro. 5. gemeldet worden ist.

N^o 43. Suppe mit Wurzeln ohne Kräuter.

Puße 2 gelbe Rüben, 2 Pastinate, eine Selleriewurzel, 2 Petersilienwurzel und eine weiße Rübe sauber, und schneide sie in eine Facon oder Form nach Belieben, laß Wasser mit Salz sieden, lege die Wurzeln hinein, laß sie im Sud ein Paar Mal aufwallen, gieß das Wasser davon, lege sie trocken in einen Ziegel, und ein zuvor gebratenes Hammelsbug dazu, gieß eine gute Fleischbrühe daran, und laß es sieden, bis alles zusammen gelinde ist. Nimm hernach das Fett davon, gieß gute Fleisch- und braune Suppe daran, soviel du vonnöthen hast, richte etwas gebähte Semmel in die Suppenschüssel, und reibe Muskatennuß darüber.

N^o 44. Wirsingsuppe.

Laß 4 Köpfe Wirsing in einem schon siedenden Wasser ein Paar Mal im Sud aufwallen; gieß dieses Wasser wieder davon, und frisches daran, drücke die Köpfe ganz genau aus, richte sie in einen Ziegel mit 2 $\frac{1}{2}$ Pfund halb geräuchertem Schweinefleisch, schneide es in 12 bis 14 Stücke, nimm dazu eine ganze Zwiebel, eine Selleriewurzel, 1 paar Petersilienwurzeln, 1 Lorbeerblatt, gieß daran Fleisch- und braune Suppe, soviel sich für 12 Personen gehört, setze es auf eine Gluth, laß es langsam sieden, bis alles gelinde ist, richte das gebähte Brod in die Suppenschüssel. Ist es Zeit anzurichten, laß die Schüssel warm werden, richte den Wirsing mit dem Fleisch in die Schüs-