

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 46. Reissuppe mit grünen Erbsen

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

fel, nimm das Fett davon ab, seihe es durch ein Sieb in die Schüssel, und gieß soviel Fleisch- und braune Suppe dazu, als du vonnöthen hast.

Von weißem Kraut kann die nämliche Suppe gemacht werden. Wer kein Liebhaber von Schweinfleisch ist, kann statt dessen ein Stück Hammelfleisch dazu nehmen.

N^o 45. Weiße Rübensuppe.

Schneide 6 gute weiße Rüben in Viertel; wenn sie bitter sind, müssen sie in siedendem Wasser ein Paar Mal im Sud aufwallen; sind sie aber süß, so lege sie sogleich in einen Tiegel mit ein wenig Fett, stelle sie auf die Gluth, laß die Rüben dünsten, bis sie gelblich werden; hernach schütte Fleisch- und braune Suppe dazu, laß sie in einem Hafen, den du für groß genug haltest, langsam sieden, richte die gebähte Semmel in die Suppenschüssel. Ist es Zeit anzurichten, so schöpfe das Fett davon, seihe die Suppe auf die Semmel, und salze sie, wie es sich gehört.

N^o 46. Reissuppe mit grünen Erbsen.

Setze $\frac{1}{4}$ Pfund Erbsen sauber ausgelesenen Reis im Wasser auf das Feuer, laß ihn sieden, wasche den Reis, schütte ihn in das siedende Wasser, laß ihn ein Paar Mal im Sud aufkochen, gieß ihn ab, und wasche ihn mit frischem Wasser; hernach drücke ihn in einen Hafen, nimm grüne Erbsen $\frac{1}{2}$ Maß, laß sie auch vorher im Wasser einen Sud aufkochen, hernach lege sie zu dem Reis, gieß eine gute Fleisch- wie auch braune Suppe dazu, laß es hernach langsam sieden, bis der Reis und Erbsen weich sind. Man kann auch einen Kalbsknochen nach Belieben dazu geben.

N^o 47. Suppe mit Wurzel.

Schneide allerhand Wurzeln viereckig, laß sie im siedenden Wasser einen Sud aufkochen. Mit dem Reis verfare eben so. Lege hernach den Reis mit den Wurzeln zusammen in einen Hafen, gieß halb Fleisch- und halb braune Suppe dazu, laß sie langsam sieden, pflücke eine Portion Petersiliekraut Blättchenweise, laß es im Wasser sieden, bis es weich ist, gieß hernach frisches Wasser darüber, und drücke es aus. Ist es Zeit anzurichten, so wirf die Petersilie in die Reissuppe, reibe ein