

# **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 52. Suppe mit Kräutern

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

tener Selleriewurzel, 1 Zwiebel, und 1 Porree, nimm 6 Loth Butter dazu, setze es auf die Gluth, und laß es dünsten. Wenn alles weich ist, schlage es durch, salze es, reibe ein wenig Muskatennuß dazu, bäh die Semmelschnitten, oder nach besser, backe sie in Butter oder gutem Schmalz, und richte deine Suppe darüber an.

N<sup>o</sup> 52. Suppe mit Kräutern.

Puze und wasche eine gute Handvoll Sauerampfer, wie auch Körbelkraut sauber, schneide es in einem Tiegel mit 6 Loth frischer Butter, laß sie dünsten, gieß die klare Erbsenbrühe daran, laß sie langsam kochen und salze die Suppe. Nachher bäh die Semmelschnitten schön gelb, schlage den Dotter von 8 Eiern in ein Geschirr. Ist es Zeit anzurichten so rühre den Eyerdotter ab, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, und richte sie über die Semmelschnitten an. Diese Suppe kann auch mit Wasser gemacht werden, aber dann muß man mehrere frische Butter dazu nehmen, wenn man den Eyerdotter abrühret.

N<sup>o</sup> 53. Fischsuppe.

Backe ein Pfund Karpfen oder Schleihen, wie auch etliche Semmelschnitten und ein Paar Eier, lege dieses in ein Geschirr mit etwas Wurzeln, als Petersilie, gelbe Rüben, ein wenig Basilie und Thymian (wie schon früher gesagt worden) laß es mit klarer Erbsensuppe angefüllt kochen; wenn alles wohl verkocht ist, treibe die Suppe durch in ein Geschirr, und halte sie warm, salze sie, reibe etwas Muskatennuß daran, bäh die Semmelschnitten, oder backe sie im Schmalz, lege sie in die Suppenschüssel, und gieß die Suppe darüber.

N<sup>o</sup> 54. Schwarze Brodsuppe.

Schneide das schwarze Brod ganz fein, wie es sich gehört, trockne in der Röhre oder dem Backofen, oder auch auf Gluth schön gelb; Hernach lege es in die Schüssel, streue Salz, etwas Pfeffer und Muskatennuß darauf, fülle sie mit klarer Erbsensuppe an, worin auch Wurzeln gesotten worden sind, röste eine gute Hand voll schwarzes geriebenes Brod mit 2 zusammengeschnittenen Zwiebeln im Butter gelb, gib 12 oder 14 verlorne oder pochirte Eier in die Suppe und das geröstete Brod da-