

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 73. Coulissuppe von Feldhühnern

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

N^o 73. Coulißsuppe von Feldhühnern.

Man dämpfet 2 Feldhühner in einem Tiegel oder Kastrol mit 6 Loth Butter, gibt ihnen etwas Salz, läßt sie so lange dünsten, bis sie weich sind; dann läßt man sie kalt werden, löset die Brüstchen heraus, und stößt das andere in einem Mörser ganz fein. Sofort schneidet man 3 Kreuzerbrode würfelartig, backet sie in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz etwas braun, und stößt sie in dem Mörser sehr fein. Dann legt man die zusammengestossenen Feldhühner und das Brod in ein Kastrol oder einen Tiegel, gibt 6 gestoßene Nägelein, 1 Lorbeerblatt, 2 ganze Zwiebeln und etwas Salz dazu, und füllet es mit 2 $\frac{1}{2}$ Maß Bouillon oder guter Schü auf, läßt die Suppe langsam eine Viertelstunde verkochen, und schlägt sie durch ein Haartuch. Die Brüstchen werden klein viereckig oder länglich geschnitten, und in den Suppennapf gelegt. Dann nimmt man 2 Kreuzerbrode, reibt das Braune davon ab, schneidet 18 kleine runde Bröddchen daraus, backet solche in 6 Loth Butter, und legt sie auch in den Napf.

Ist es Zeit zum Anrichten, so gießt man die Suppe darüber, und reibt ein wenig Muskatennuß darauf.

N^o 74. Painadesuppe vom schwarzen Brode.

Reib etwa ein Pfund Hausbrod auf einem Reibeisen, röste es mit 6 Loth Schmalz oder Butter, aber nicht länger als eine halbe Viertelstunde, schneide 2 sauber gepuhte und gewaschene Selleriewurzeln recht fein, lege sie in die Suppe, nämlich in 2 Maß Schü oder weiße Bouillon, laß sie einigemal aufkochen, so sind sie weich; dann gieß die Suppe auf das geröste Brod, laß sie nur einige Minuten kochen, damit das Brod sich nicht verkoche; salze sie vollends, und reibe ein wenig Muskatennuß darauf. Man kann sie auch mit einigen Eiern legiren, wenn man will, oder auch ganze Eier hineingeben; imgleichen gebratene Bratwürste.

Will man diese Suppe auf einen Fasttag geben, so nimmt man statt Schü oder Bouillon Erbsenbrühe.

N^o 75. Habergriesuppe zum Nachtessen.

Röste ein Viertelpfund Habergries in 6 Loth schon verschmolzener Butter eine halbe Viertelstunde lang, laß ihn aber nicht braun werden; dann gieß 2 Maß Bouillon oder Fleisch-