

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 75. Habergriessuppe zum Nachtessen

[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-

brühe darauf, laß sie eine halbe Stunde kochen, und salze sie vollends. Will man anrichten, so reibt man ein wenig Muskatennuß darauf.

N^o 76. Klare Hopfensuppe.

Ließ 2 starke Hände voll grünen Hopfen sauber, und laß ihn im Salzwasser etlichemal aufkochen; schütte ihn nachher in ein Haarsieb, schwemme ihn mit kaltem Wasser ab, und lege ihn in ein Kastrol oder einen Tiegel mit 4 Loth heiß gewordener Butter. Man kann auch etwa $\frac{1}{4}$ Pfund rohen Schinken hinein thun, und damit dünsten lassen. Hat dieser Hopfen und Schinken eine halbe Stunde gedünstet, so gib $2\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon oder Schü darauf, mit ein wenig Salz und Muskatennuß, laß die Suppe bis auf eine Viertelmaß einkochen, so daß 2 Maß bleiben. Dann nimm das Fett ab, und sondere den damit gekochten Schinken. Hierauf schneide ein Kreuzerbrod in 18 kleine runde Bröddchen, bāhe sie auf den Rost, und lege sie in den Suppennapf nebst einigen fein geschnittenen Schnittlauch. Ist es Zeit anzurichten, so richte die Suppe darüber an, verkoste sie jedoch, ob nicht noch ein wenig Salz nothwendig sei.

31

N^o 77. Suppe von kleinen Zwiebeln.

Man pußet 2 Hände voll kleine Zwiebeln in der Größe eines 3 Kreuzerstücks sauber, und blanchirt sie ein wenig, d. h. man läßt sie einigemal aufkochen. Dann lege die Zwiebeln in ein Kastrol oder einen Tiegel mit 6 Loth Butter, und gib eine halbe Maß fette Bouillon dazu, setze sie auf ein gelindes Feuer, und laß sie weich dünsten. Schneide aus 1 Kreuzerbrod 16 kleine runde Schnitten, und bāhe dieselben auf einem Rost, damit sie schön gelb werden, lege sie in den Suppennapf, gieß einen kleinen Schöpffössel voll von der Suppe auf das Brod, damit es weich werde; dann nimm die Zwiebeln aus dem Fett, und lege sie in den Napf. Man muß aber Acht geben, damit die Zwiebeln ganz bleiben; dann gieß die übrige Schüsuppe darauf, salze sie hinlänglich, reib ein wenig Muskatennuß darauf, und gib sie zur Tafel.

Wohl gemerkt, diese Suppe kann man auch mit schwarzem Hausbrod geben. Das Brod muß klein geschnitten seyn, wie man es gewöhnlich zu einer Suppe zu schneiden pfeleget;