

# **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 76. Klare Hopfensuppe

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

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

N<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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;