

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 80. Schneckensuppe an einen Fasttag

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

Wohl gemerkt, für 12 Personen sind 12 Semmel und 3 Maß Suppe notwendig.

Diese Bröddchen kann man auch statt Pastetchen oder Hors d'oeuvres geben.

N^o 79. Vögelcoulisuppe.

Rupfe und rupfe 2 Kluppet Halb- oder Ganzvögel sauber, dressire und flammire sie, und laß in einem Kastrol 6 Loth Butter oder Schmalz heiß werden, lege die Vogel hinein, gib etwas Salz dazu, und lasse sie langsam fertig werden; dann lege die Vögel auf ein Schneidebrett, und schneide von den 8 Vögeln die Brüstchen heraus, das übrige, als die Rippen stoße in einem Mörser recht fein zusammen. Dann zerschneide 4 Kreuzerbrode würfelartig, backe sie in 1 Pfund Schmalz recht braun, und stoße sie in einem Mörser recht fein zusammen. Die zusammengestoßenen Vögel und das Brod lege in ein Kastrol, gieße 2 Maß guter Schü darauf, und laß es langsam kochen. Es darf aber nicht mehr einkochen, als ein Viertelmaß. Sonach schlage die Suppe durch ein Haartuch, thue die durchgeschlagene Suppe in ein sauberes Geschirr, und setze sie an einen gemäßigt warmen Ort, damit sie nicht zu stark koche. Die Brüstchen werden recht fein der Länge nach geschnitten, und in den Suppenapf gelegt. Ferner schneide von 1 Kreuzerbrode 16 kleine Schnitten, backe sie in einem Viertelpfund Schmalz schön gelb, und lege dieselben auch in den Apf. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieße deine Vögelcoulisuppe darein, und gib sie zur Tafel.

N^o 80. Schneckenuppe an einem Fasttag.

Setze 1 Schock Schnecken mit heißem Wasser zum Feuer, wenn sie einige Walle gekocht haben, so ziehe die Schnecken aus den Häuschen heraus, wasche sie einigemal mit laulichem Wasser sauber aus, damit der Schleim davon komme. Dann lasse in einem Kastrol oder Tiegel 1 Viertelpfund Butter heiß werden, lege 3 Zwiebeln, 3 Petersilicwurzel, 1 gelbe Rübe, eine Selleriewurzel welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in Scheibchen geschnitten seyn muß, in die Butter, zuletzt auch die Schnecken, gib Salz, ein wenig Muskatennuß dazu, auch 12 Nägelein, und eben so viel weiße Pfefferkörner. Dann lasse die Schnecken eine halbe Stunde dünsten. Wenn sie ein klein wenig gedämpft sind so gieß eine Viertelmaß Erbsenbrühe daran, damit die Schne-

cken weich werden. Sind sie ganz weich, so nimm sie aus dem Saft heraus, und stoße 40 davon in einen Mörser recht fein, von den andern 20 werden die Schweife nebst der Haut abgeschnitten und in den Suppenapf gelegt. Gib hernach in den Saft, in welchem die Schnecken gelegen sind, 2 Kochlöffel voll Mehl, wie auch die zusammengestoßenen Schnecken, und gieß 2 Maß Erbsenbrühe daran, mache alles wohl untereinander, und laß sie eine halbe Viertelstunde kochen; dressire das Fett herab, schlage sie durch ein Haartuch, gib die Suppe in ein reines Geschirr, und setze sie an ein Kohlf Feuer. Ferner schneide von einem Kreuzerbrode 16 kleine Bröddchen, backe sie in $\frac{1}{4}$ Pfund Schmal, schön gelb, und lege sie in den Napf zu den zusammengeschnittenen Schnecken.

Wird es Zeit zum Anrichten, so gieße die Suppe hinein, verkoste sie, ob nicht noch etwas Salz nöthig sey, und gib sie zur Tafel.

N^o 81. Froschsuppe an einem Fasttag.

Wasche $1\frac{1}{2}$ Schock Frösche sauber aus, dämpfe sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, gib Salz dazu auch ein wenig Muskatennuß. Wenn sie einige Minuten gedämpft haben, so lege sie auf ein Schneidbrett, und nimm das Fleisch von den Beinen herab, und schneide dasselbe mit einem Schneidmesser recht fein. Dann nimm 3 Kreuzerbrode, schneide sie klein würfelartig zusammen, und backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, stoße dieselben in einem Mörser recht fein, und gib sie in den Saft in welchem die Frösche gedämpft haben. Auch gieße 2 Maß Erbsenbrühe daran, und lasse das Brod wohl verkochen. Dann schlage die Suppe durch ein Haartuch, und gib sie in ein sauberes Geschirr. Das zusammengeschchnittene Fleisch von den Fröschen gib in den Suppenapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieße die Suppe darüber, salze sie hinlänglich, reibe etwas Muskatennuß darauf, und gib sie zur Tafel.

Wohl gemerkt, die Schnecken- oder Froschsuppe kann auch an einem Fleischtag gekocht werden, man nimmt aber statt der Erbsenbrühe, gute Fleischbrühe oder Jus.

N^o 82. Selleriesuppe an einem Fasttag.

Puße 4 Selleriewurzel, wasche sie sauber im laulichen Wasser aus, damit der Sand und die Erde davon gesondert werde; schneide die Wurzel klein würfelartig zusammen, lege in ein Ra-