

# **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 83. Selleriesuppe auf eine andere Art

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

strol mit 8 Loth heißer Butter den klein geschnittenen Sellerie, gieße eine Viertelmaß Erbsenbrühe daran, gib das nöthige Salz dazu, wie auch ein wenig Muskatblüthe, und lasse den Sellerie ganz weich dünsten. Ferner schneide 3 Kreuzerbrode eben so klein würfelartig zusammen, und backe sie in  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz schön hellgelb, dann stoße sie in einem Mörser sehr fein, und gib sie zu den weich gedämpften Sellerie. Gieße hierauf 2 Maß Erbsenbrühe dazu, und lasse die ganze Masse noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen; dann schlage die Suppe durch ein Haartuch, und gieße sie in ein sauberes Geschirr. Schneide von einem Kreuzerbrode 16 kleine runde Stückchen, backe sie im Schmalz schön gelb, und lege sie in den Suppennapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so schütte die Suppe darüber, versuche sie, ob nicht noch etwas Salz nöthig sei, reibe auch etwas Muskatennuß darauf, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 83. Selleriesuppe auf eine andere Art.

Puze und wasche 4 Selleriewurzeln, schneide sie ebenfalls klein würfelartig, lege dieselben in eine Tortenpfanne oder Schüssel, gib eine Hand voll Mehl darauf, mische das Mehl wohl unter den klein geschnittenen Sellerie sammt dem Mehl in einen Seiber, damit das Mehl wieder durchlaufe. Backe aus 1 Pfund heißen Schmalzes die Sellerie schön gelb, lege die ausgebackene in ein Kastrol, hernach schneide 3 Kreuzerbrode auch klein würfelartig zusammen, und backe sie ebenfalls im Schmalz schön gelb, und gib sie zu der ausgebackenen Sellerie, gieß  $2\frac{1}{2}$  Maß gute Schü dazu, gib auch ein wenig Muskatblüthe und das nöthige Salz dazu, und laß die ganze Masse auf einem Kohlfener so lange kochen, bis  $\frac{1}{2}$  Maß davon eingekocht hat; dann schlage die Suppe durch ein Haartuch, und gieß dieselbe in ein sauberes Geschirr, schneide von einem Kreuzerbrod 16 kleine runde Bröddchen, bähe sie auf einem Roste, und lege sie in den Suppennapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß die Suppe darüber, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 84. Weiße Bohnensuppe an einem Fasttage.

Für 12 Personen hat man  $1\frac{1}{2}$  Pfund weiße Bohnen nöthwendig. Diese lies sauber aus, damit nichts unreines darunter bleibe. Wasche sie einigemal im laulichen Wasser aus. Laß die Bohnen in einem Kastrol mit 6 Loth Butter ein wenig auf dem Feuer dünsten, aber unter beständigem Rühren mit einem