

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 13. Leberfarce in Jus (Schüsuppe)

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

sammen, gib ein wenig Salz auch ein wenig Muskatennuß dazu, weiche von 2 fr. Broden das Weiße in Milch, drücke es hernach aus, mische es zu den zusammengeschnittenen Fleisch, nimm 6 Loth Butter darunter, und stoße diese Masse in einem Mörser sehr fein zusammen; dann mache kleine Knödel daraus, und laß sie in einer Erbsenbrühe $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Diese Knödel werden in einer Fastensuppe gegeben.

N^o 12. Französische weiße Fargeknödel.

Nimm eine gute halbe Henne, oder auch einen gebratenen Kapaun, welcher stark von der Brust ist, thue es auf ein Schneidebret, löse mit dem Messer die Brust aus, und nimm alle kleine Häutchen davon. Hernach schneide den Farge fein mit dem Schneidmesser, stoße ihn in einem sauberen Mörser recht fein, thue ihn wieder auf das Brett, durchsuche ihn nochmals mit dem Messer ob kein Häutchen mehr darin ist; und, um ihn noch feiner zu machen, läßt man ihm durch ein Haarsieb laufen, hernach wird er wieder in den Mörser gethan, wozu man 2 Kalbsprieße nimmt, nebstdem ein wenig feingeschnittener Petersilie, ein wenig Muskatennuß und Salz.

Wenn dieses alles fein gestoßen ist, so nimm von 1 fr. Brod das Weiße, weiche es in Rahm oder Milch ein, drücke es hernach aus, und lege es zu dem Farge, wie auch soviel als $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter. Dieses alles stoße recht fein zusammen, schlage darauf einen Schnee von dem Weißen von 4 Eiern, und setze ihm auch dazu. Nachdem alles untereinander gestoßen ist, bestreue ein Schneidebret mit ein wenig feinem Mehl, lege den Farge darauf, gib ihm mit der Hand eine hübsche runde Gestalt, schneide ihn hernach mit dem Messer in kleine runde Stückchen, oder nach Belieben länglich, lege ihn auf eine Tortenpfanne oder Schüssel, und setze ihn auf die Seite an einen kühlen Ort bis es Zeit ist die Tafel zu serviren.

Alsdann richte in einem Kastrol 1 Maß gewöhnliche Bouillon auf den Windofen, daß sie siede. Wenn es nun bald Zeit ist um anzurichten, so lege den Farge hinein, decke ihn zu, und lasse ihn 4 Minuten kochen.

Diese Knödel kann man in mehreren Suppen gebrauchen.

N^o 13. Leberfarge in Jus (Schüsuppe).

Ziehe von einer halben Kalbsleber die Haut ab, und schneide sie sammt $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett und ein wenig Muskatennuß so

fein als möglich, wozu ein wenig Salz kommt; dann lege es in ein Geschirr, schlage 2 ganze Eier und den Dotter von dreien darein, gib beiläufig 2 Anrichtlöffelvoll Semmelmehl dazu, und rühre diese Masse wohl untereinander. Eine kleine halbe Stunde vor dem Anrichten mache kleine Nocken (etwas länglichte Klößchen) daraus, und lege sie in die Suppe, schneide aus einer Mundsemmel 20 Schnittchen, bähle sie auf dem Rost, lege sie in den Suppennapf und die Nocken darauf; dann richte die Suppe darüber an und salze sie.

N^o 14. Fleischknödel (Klößchen) in die Suppe.

Häute 1 Pfund mageres Kalbfleisch von einem Schlegel ab, schneide es sammt $\frac{1}{2}$ Pfund gutes Nierenfett recht fein, wie auch 2 Charlotten (Scharlotten) und ein wenig Petersiliekraut, stoße dieses alles in einem Mörser recht fein, lege eine eingeweichte 1 fr. Semmel, Salz und etwas Muskatennuß dazu, schlage das Klare von 4 Eiern zu einem Schnee, und setze ihm auch dazu; mische diesen Farce wohl, mache daraus Knödel so groß oder klein als du sie haben willst, und lege sie $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in die Fleischsuppe.

N^o 15. Knödel auf eine andere Art.

Schneide die Brust von einem gebratenen Geflügel fein, rühre 6 Loth Butter mit dem Dotter von 4 Eiern und ein ganzes Ei ab; nachher lege das bemeldete geschnittene Fleisch eines Kappons, oder eines jungen oder alten Huhns dazu, auch ein wenig feingeschnittene Petersilie Salz und Muskatennuß, eine Handvoll feingeriebene Semmelbrosame, auch ein Stück Mark klein viereckig geschnitten; mische es wohl, und mache kleine Knödel daraus.

Sie können auch von einem Stück Kalbsbraten gemacht werden; wie auch von Schinken auf die nämliche Art.

N^o 16. Semmelknödel.

Schneide 2 Kreuzersemmel klein gewürfelt in ein Geschirr und gieße etwas fette Suppe darüber, schlage 2 ganze Eier und von 2 den Dotter daran, gib Salz und feingeschnittene Petersilie dazu, mische alles wohl zusammen, mache kleine Knödel daraus, backe sie hernach in Schmalz schön gelb, lege sie in einen Hafen, seihe eine gute Fleisch- und auch braune Suppe