

# **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 19. Kräuterkreme in Suppe auf einen Fast- oder auch Fleischtag

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

dazu, lasse sie langsam sieden, so werden sie auflaufen und locker werden. Flücke hernach eine Portion Petersilie Blättchenweise und lasse sie im Wasser gelinde sieden, drücke sie dann gut aus.

Wenn du die Suppe anrichtest so wirf die Petersilie hinein, reibe etwas Muskatennuß daran und richte die Suppe an. Einige schneiden auch ein Stück gekochten Schinken klein gewürfelt wie das Brod dazu, und machen die Knödel auf die nämliche Art.

Ebenso kann man sie mit Kalbsbrust machen.

### N<sup>o</sup> 17. Nocken.

Rühre 4 Loth Butter oder Schmalz wohl ab mit dem Dotter von zwei Eiern und mit einem ganzen Ei, rühre damit eine Handvoll weißes Mehl, Salz und Muskatennuß wohl ab; hierauf streiche den Teig auf den Boden eines Tellers, laß die Fleischsuppe in einem Hafen von der Ferne langsam sieden, streiche die Nocken mit dem Messer hinein, lasse sie langsam aufsieden, schöpfe das Fett davon ab, und richte die Suppe an.

### N<sup>o</sup> 18. Eiercreme (Eierkräm) zur Schüsuppe.

Schlage 4 Eier recht stark, gib ein wenig Muskatblüthe und Salz dazu, rühre  $\frac{1}{4}$  Maß süßen Rahm daran, treib es recht stark untereinander, und laß es auf dem Feuer langsam anziehen bis man sieht daß es gerinnen will. Dann gießt man es in einen Seiber oder Haarsieb.

Wenn der Creme kalt ist, schneidet man 20 zwei messerrückendicke Schnitten daraus, welche in den Suppennapf gelegt werden.

### N<sup>o</sup> 19. Kräuterkreme in Suppe auf einen Fasttag oder auch Fleischtag.

Puze und wasche eine kleine Handvoll Petersilie auch soviel Körbeltraut und ein wenig Sauerampfer, und schneide es mit dem Schneidmesser fein zusammen. Dann lasse 4 Loth Butter in einem Kastrol oder Ziegel zergehen, lege die zusammengeschnittenen Kräuter hinein, lasse sie weich dünsten, und hernach kalt werden. Dann schlage 6 Eier aus, rühre sie wohl untereinander, nimm  $\frac{1}{8}$  Maß kalte Fleischbrühe dazu, nebst den obengemeldeten Kräutern, auch ein wenig Salz und Muskatennuß, rühre alles gut untereinander, streiche kleine Model



oder Förmchen mit ein wenig Butter oder Schmalz aus, gieße den Eiercreme hinein, und setze ihn in das Kastrol oder den Tiegel mit frischem Wasser angefüllt, daß aber nur der Boden bedeckt ist, und setze es auf die Gluth. Oben schließe es mit einem Deckel worauf Kohlen sind, und lasse es langsam fertig werden. Ist es Zeit anzurichten, so nimm es heraus, und schneide es in kleine Stückchen oder steche es mit einem Löffel heraus und lege es in den Napf.

Wohl gemerkt, man kann auch den Creme in einem Backofen nach Belieben fertig werden lassen.

### N<sup>o</sup> 20. Gebackene Knödel oder die sogenannten Spätzchen zu einer weißen oder Schüsuppe.

Schneide 1 kr. Semmel würfelartig, lege sie in das Kastrol oder den Tiegel, gieße  $\frac{1}{8}$  Maß süßen Rahm daran, dann nimm die Brust von einem gebratenen Kapaun, oder von einer gesottenen alten Henne, oder auch soviel Fleisch von einem übriggebliebenen Kalbsbraten, schneide es mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, gib ein wenig geschnittene Petersilie dazu, auch etwas Salz, mische alles Zusammengeschnittene unter das Brod, schlage 2 ganze Eier und von 2 den Dotter daran, lasse die ganze Masse ein wenig stehen damit sie etwas fest werde, dann lege sie auf ein Schneidebret, stäube ein wenig Mehl darunter, gestalte kleine runde Knödel daraus, in der Größe eines 3 kr. Stückes; lasse  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz heiß werden und backe sie schön gelb, lege sie in den Napf und gieße die Suppe darüber.

### N<sup>o</sup> 21. Kleine Knödel von Bratwürsten zu einer Jusuppe.

Ziehe von 4 Bratwürsten die Haut ab, stoße solche nebst 1 kr. Brod welches zuvor im Wasser eingeweicht und ausgedrückt wird in einem Mörser fein zusammen. Dann lege es auf ein Nudelbret, stäube etwas Mehl darunter und gestalte kleine Klöschen in der Größe eines 6 oder 3 kr. Stückes daraus. Zerrühre 2 Eier tunke die Knödel hinein, tauche sie in Semmelmehl oder geriebenes Brod. Sofort backe diese Knödel in  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz schön gelb, lege sie in den Napf und richte die Jusuppe darüber an.