

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1861

No 3. Jussuppe (Schüsuppe) (auf einem Fleischtage für 12 Personen)

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

N^o 3. Jusuppe (Schüsuppe). (auf einen Fleischtag für 12 Personen).

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett, schneidet solches würfelartig in einen Tiegel oder Kastrol; dann nimmt man 4 kleine oder 2 große Zwiebeln, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, eine kleine Selleriewurzel, püßt und wäscht dieselben sauber, schneidet sie mit dem Messer länglich, und leget sie auf das Nierenfett; alsdann nimmt man 2 Pfund Rind- und 2 Pfund Hammelfleisch, oder in Ermangelung dessen Kalbsknochen, schneidet, solches in Stücke zusammen, wasche es sauber aus, leget es auf die Wurzeln, streuet etwas Salz darauf, gießt einen Schöpffössel voll Wasser daran, und stellet es auf die Kohlen. Man läßt es ein wenig braun werden, so daß der Saft einem starken Bier ähnlich sehe; darauf wird es mit einer guten Fleischbrühe, (wieder nach französischem Ausdruck Bouillon) aufgefüllt, und zwar mit 4 Maß Suppe, damit selbige bis auf 2 Maß langsam einsieden könne. Ist das Hammels- oder Kalbfleisch weich, so nimmt man es heraus, und solches kann für die Mägde und Domestiquen verwendet werden. Wenn man statt der Knochen ordentliche in Stücke geschnittene Portionen von einer Kalbs- oder Hammelsbrust in die Jus geben will, so kann man solche, wenn sie weich und herausgenommen sind, zu einem Eingemachten oder zur Beylage, nachdem sie grillirt, oder auf dem Roste gebraten worden, wiederum gebrauchen; dann wird das Fett von der Jus (Schü) herabgenommen, und die Suppe durch ein Haarsieb oder Haartuch geseiht. Nachher schneidet man etwas weißes Brod länglich oder rund etwa 30 Stückchen von der Größe eines Laubthalers, bähet es auf einem Rost, damit es gelb werde, leget es in einen Suppennapf, gießt kurz vor dem Anrichten ein wenig (Jus) Schü darauf, damit das Brod weich werden. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, schüttet man die Schü auf das geweichte Brod, salzet sie, und streuet ein wenig Muskatblüte darauf. Für 12 Personen braucht man 2 Maß Suppe.

N^o 4. Schüsuppe mit Reis.

Wird eben so angefetzt, wie in dem Vorhergehenden gesagt worden ist. Nun ist aber zu bemerken, daß man für 12 Personen 1 Pfund Reis brauche. Dieser Reis wird sauber