

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 7. Panadesuppe

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

sie durch ein Sieb oder Seiher, alsdann nimmt man 3 kleine Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, diese pußt man sauber, und schneidet sie mit dem Messer (wie schon oben ist gesagt worden); darauf legt man 3 oder 4 Loth Schmalz in ein Kastrol und soviel Zucker, als eine große wälsche Nuß ausmacht, und setzet es auf das Feuer. Wenn der Zucker ganz braun ist, so legt man die geschnittenen Wurzeln hinein, läßt sie etwas weich werden, dazu setz man das Eingeweide von Karpfen, auch kann man 3 Pfund Weißfische dazu nehmen. Wenn dieselben sauber geschuppt und ausgenommen sind, so werden sie in 2 Theile geschnitten, gewaschen, und auch zu dem Eingeweide hineingelegt. Dieß alles läßt man weich dämpfen; dann werden 6 ganze Nägelein, 12 Pfefferkörner hinein geworfen, und das Ganze mit der Erbsenbrühe aufgefüllt. Wenn es allgemach eine Stunde gekocht hat, so nimmt man 6 Loth Butter, läßt sie in einem Geschirr vergehen, nimm 2 starke Kochlöffel voll feines Mehl, läßt es auf dem Feuer etwas anziehen, das heißt; es wird nur eine Minute lang herum gerührt; dann gießt man die obige Masse auf das geröstete Mehl, läßt es wohl verkochen, und schlägt es durchs Haartuch. In diese Suppe wird das Brod würfelig geschnitten, und in wenigem Schmalz oder Butter geröstet. Darauf thut man es in den Suppennapf, die Coulis darauf, und richtet es an. Doch hat der Koch oder Köchin immer darauf zu sehen, damit sie beim Anrichten 2 Maß von dieser Suppe haben.

N^o 7. Panadesuppe.

Nimm 3 Mundlaibchen, welche schon einige Tage alt sind, reibe solche auf dem Reibeisen zusammen; sofort nimm 8 Loth Butter, laß solche zergehen, lege das geriebene Brod hinein, röste es eine Minute lang gieß etwa 2 Maß Schü darauf, aber solche Schü, welche sehr gut und auf die obengemeldete Art gemacht worden ist. Diese Suppe darf aber nicht länger als $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; alsdann nimmt man den Dotter von 8 Eiern, und machet eine Liaison (wie oben bei No. 5 gesagt worden). Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so wird die Liaison hineingegossen, und mit einem Löffel wohl untereinander gerührt, damit die Suppe nicht zusammenlaufe; aldann wird sie hinlänglich gesalzen und ein wenig Muskatennuß hineingerieben.