

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 14. Lebercoulissuppe (herrschaftliche)

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

sie an, schlage für 12 Personen 14 Eyer in die Suppenschüssel, laß sie etwas weniges mit der Suppe auf dem Feuer anziehen; röste soviel, als einen starken Kochlöffel voll geriebenes Brod im Schmalz, und streue es oben auf die Suppe.

Statt der Eyer können 6 Bratwürste, welche zuvor gebraten werden, in kleine Stücken geschnitten in die Suppe gegeben werden.

N^o 12. Fastensuppe vom Reis.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Reis, lies ihn sauber, 3 Loth Schmalz, laß es in einem Tiegel oder Kastrol heiß werden, dann lege den gelesenen Reis hinein, röste ihn 2 Minuten lang, doch so, daß er nicht braun werde, dann fülle diesen Reis mit 2 Maß Erbsenbrühe auf. Diese Erbsenbrühe wird jederzeit so gekocht, wie schon im Vorhergehenden gemeldet worden ist. Dann laß diese Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen, thue darein etwas Salz, und ein wenig Muskatblüte, dann nimm eine Petersilienwurzel, eine Selleriewurzel, eine gelbe Rübe. Dies alles wird sauber gepußt, gewaschen, und geschnitten, wie Nudeln, dann in einem Salzwasser weich gekocht; worauf das Salzwasser abgeschüttet, und die Wurzeln in die Suppe gelegt werden, welches sehr gut ist.

N^o 13. Legirte Milchsuppe (auf einen Fasttag).

Nimm 2 Maß Milch, oder noch besser süßen Rahm, wirf ein kleines Stück Zimmet, dann 8 Loth Zucker darein, und laß die Milch kochen. Dann nimm den Dotter von 10 Ethern, gieß 3 Eßlöffel voll Milch daran, rühre es in einem kleinen Geschirr wohl unter einander, und laß es durch ein Har sieb gehen. Nebstdem nimm 2 Mundsemmeln, schneide 24 Schnitten, lege sie auf den Rost, lege sie in den Suppennapf, gieß einige Löffel voll Milch darein, damit das Brod aufweiche. Wenn es bald Zeit ist zum Anrichten, so legire deine Suppe mit dem ausgeschlagenen Eyerdotter, rühre sie mit einem Löffel wohl herum, damit sie nicht zusammen laufe; alsdann richte sie an.

N^o 14 Lebercoulisuppe (herrschaftliche).

Nimm eine halbe Kalbsleber, ziehe die Haut ab, dann schneide sie in Theile zusammen, so, als wolltest du selbige

für eine Beilage brauchen; dann wird solche sauber ausgewaschen, und ein wenig eingesalzen. Wenn die Kalbsleber $\frac{1}{4}$ Stunde lang im Salz gelegen ist, trocknet man selbe mit einem sauberen Tuch ab, und legt sie in ein wenig Mehl. Dann nimm 4 Loth Schmalz, laß es in einer Pfanne heiß werden, thue die Kalbsleber darauf, und backe sie auf beiden Seiten, daß sie ein wenig gelb werde. Ist sie es, so nimm sie aus der Pfanne, und stoße sie in einem Mörser zusammen, so fein, als möglich ist; dann nimm 3 Mundsemeln, schneide sie in Theile, so fein, als du willst, nimm dann $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz, laß es in einer Backpfanne oder in einem Tiegel heiß werden, und packe das Brod sehr braun; nimm es von dem Schmalz heraus, und stoße es eben in dem Mörser zusammen. Zu dem nimm 3 Pfund Rindfleisch, 3 Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Nierenfett, alles zusammen geschnitten, (wie schon vorher gemeldet worden ist) 3 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln, 2 gelbe Rüben, laß alles dieses wohl angehen; dann fülle es mit 3 Maß Fleischbrühe auf, und laß es langsam kochen. Wenn diese Suppe soviel, als $\frac{1}{2}$ Maß eingekocht ist, so lege alles, was oben geschrieben steht, in die Suppe hinein, und laß es noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang mitkochen. Alsdann schlage es durch ein Haartuch, mache aus einem Mundsemmel etwa 16 Schnitten, lege sie in einen Napf, und richte die Suppe darüber an.

N^o 15. Weiße Coulisuppe (herrschaftliche).

Nimm 3 Pfund Kalbfleisch, 3 Pfund Hammelfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett, schneide es würfelartig zusammen in ein Kastrol, dann 2 große Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln, die sauber gepuzt, ausgewaschen und geschnitten werden (wie oben gesagt worden). Das Fleisch wird ebenfalls in kleine Theile zusammen geschnitten, auf die Wurzeln und Nierenfett gelegt, und ein wenig gesalzen. Darauf wirf 8 Nägelein und 10 Cardomomen hinein, und setze es auf das Kohlf Feuer, laß es langsam dünsten, aber nur nicht braun angehen. So oft es angehen will, muß man etwas Bouillon daran gießen. Wenn das Fleisch bald weich werden will, gieß 3 Maß Bouillon darauf; dann nimm eine kleine Handvoll süße Mandeln, laß sie im Wasser kochen, so lang, bis die Schalen abgehen, und stoße sie in einem Mörser mit 3 Eßlöffelvoll Milch sehr fein, danu siede 8 Eyer hart, nimm den Dotter heraus, und zer- reibe ihn mit 6 Loth Butter in einem Mörser. Dann nimm