

# **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 15. Weiße Coulissuppe (herrschaftliche)

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

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 Petersiliawurzeln, 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<sup>o</sup> 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 Petersiliawurzeln, 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



es heraus, und vermische es mit den Mandeln. Hernach nimm 4 Mundsemeln, schneide das Braune davon weg, das Uebrige zerschneide klein würfelartig, weiche es in einem wohl gemessenen Schoppen süßen Rahms ein; wenn es geweicht ist, mische die Mandeln und gestoßenen Eyer dazu, gieß die angefezte Suppe auf die ganze Masse, rühre es wohl durcheinander, schlage es durch ein Haartuch in einen Hasen oder kleinen Kessel. Dann nimm in ein Kastrol 4 Maß Wasser, setze den Hasen oder Kessel, worin die Suppe ist, hinein, und stelle es über das Feuer. Dieses geschieht deswegen, damit die Suppe nicht zusammenlaufe. Alsdann nimm 2 Semeln, schneide 16 kleine Schnitten, lege solche in den Napf. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, gieß deine Suppe darauf, verkostet selbige, ob nicht etwa etwas Salz vonnöthen sei.

N<sup>o</sup> 16. Consommesuppe (nach höherem Gout.  
Herrschaftl.)

Nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund frischen Speck, schneide denselben würfelartig (wie schon von dem Nierenfett erwähnt worden), alsdann nimm 3 Zwiebel, 2 Petersilienwurzeln eine gelbe Rübe, puße sie sauber, und schneide sie würfelartig, dann werfe den zusammen geschnittenen Speck in ein Kastrol, allwo du deine Suppe aufsetzen willst. Ferner nimm 1 Pfund rohen Schinken, schneide ihn eben so, wie den Speck, und lege ihn darauf, nebst den zusammen geschnittenen Wurzeln. Dann nimm 3 Pfund Rindfleisch, 3 Pfund Kalbfleisch, schneide solches in Theile, wasche es sauber aus, lege es auf den Speck, den Schinken und die Wurzeln, und laß es auf dem Feuer mit einem Schöpflöffel guter Fleischbrühe langsam anziehen. Streue ein wenig Salz und 8 Nägelein darauf: wenn es  $\frac{1}{4}$  Stunde angegangen ist, so fülle diese Sachen mit 3 Maß guter Bouillon auf, und laß es bis auf  $2\frac{1}{2}$  Maß einkochen. Wenn das Fleisch weich ist, so nimm es heraus, die Suppe schlag durch ein feines Tuch, und schöpfe das Fett herab. Dann nimm  $\frac{1}{2}$  Schoppen von dieser Bouillon, und laß sie kalt werden; dazu 4 Eyer mit dem Weißen und von 4 den Dotter ohne dasselbe, rühre solches in einem Geschirr mit einem Kochlöffel wohl untereinander, dann gieß den halben Schoppen Suppe daran, welcher aber kalt sein muß, weil sonst die Eyer zusammen laufen. Ist alles wohl untereinander gerührt, so streue ein wenig