

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, 1861

No 28. Schwarze Brodsuppe (auf einen Fasttag)

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

solche auch im Schmalz, lege sie in den Suppennapf, richte die Suppe darüber an, und reibe, ehe selbige auf den Tisch gegeben wird, ein wenig Muskatennuß darauf.

N^o 26. Wurzelsuppe (auf einen Fasttag)

Es werden eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, eine Selleriewurzel sammt etwas Porree, auch etwas Schnittlauch sauber gepußt, gewaschen, und mit dem Schnittmesser sehr fein zusammen geschnitten. Dann laß 6 Loth frische Butter vergehen, wirf die geschnittenen Wurzeln hinein, und röste sie ein wenig; darauf schütte 2 Maß Erbsenbrühe dazu, laß es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, salze diese Suppe hinlänglich, streue auch ein wenig Muskatennuß darein, dann schneide von 2 kleinen Semmeln längliche Schnitten, etwa 18 Stück, backe sie ebenfalls aus dem Schmalz, lege sie in das Suppengesäß, und gieß die Suppe darüber.

N^o 27. Durchgetriebene Linsensuppe.

Ließ 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Linsen, und wasche sie sauber; laß sie in einem 3 mäßigen Hasen kochen, lege ein Lorberblatt, eine kleine Zwiebeln, eine Petersilienwurzel, auch ein wenig Knoblauch und ein wenig sogenanntes Hühnchenskraut dazu; wenn die Linsen recht weich sind, so nimm 4 Loth Schmalz in eine Pfanne; wenn es heiß ist, röste 2 große Kochlöffel voll Mehl ein wenig dunkelgelb hinein, so daß es einer braunen Schü (Jus) gleich sieht, schütte es in die Linsen, rühre es aber wohl ab, damit es nicht Knotenartig werde, salze sie vollends, stoße 6 Nägelein, und wirf sie dazu hinein. Dann treibe deine Suppe durch ein Haarsieb oder Seiher, gieß sie in einen Topf, und lege noch ein wenig geschnittene Petersilie hinein; schneide ein Semmelchen klein und würfelartig, backe solches Brod in 8 Loth Schmalz, lege es in die Suppenschüssel, und richte die durchgetriebene Suppe darauf an. — Wenn man aber diese Linsensuppe nicht durchgetrieben haben will, so kann man es auch, aber dann bleibt das Brod hinweg.

N^o 28. Schwarze Brodsuppe. (auf einen Fasttag).

Setze 2 Maß Erbsenbrühe oder auch Wasser zum Feuer, schneide eine Selleriewurzel, eine Petersilienwurzel, auch etwas Porree so, wie man die Nudeln schneidet, wasche solches alles

aus, und lege es in die Suppe, salze dieselbe, und reibe etwas Muskatennuß hinein, dazu ein wenig weißen Pfeffer, welcher auch klein gestoßen werden muß; schneide hierauf etwas von einem weißen Hausbrod (wie schon vorher gemeldet worden) bāhe solches im Backofen, damit es eine etwas gelbe Farbe bekommt. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten legt man das Brod in die Suppe, und läßt es ein wenig damit kochen; dann schneide 2 große Zwiebeln klein, röste sie in 3 Loth Schmalz schön gelb. Wenn es Zeit ist, richte die Suppe an, und streue die Zwiebeln darauf. Auch kann man Eyer, wie bei der Fleischsuppe hinein geben, und statt der Zwiebeln sie mit geröstetem Brod aufschmälzen.

N^o 29. Legirte Weinsuppe.

Lege in 2 Maß Wein eine Zitronenschale, ein klein Stückchen Zimmet, soviel als 3 Loth frische Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, laß den Wein kochen, schlage 12 oder 14 Eyer aus, mache eine Liason (wie schon bei No. 5 angemerkt worden) schneide 2 Mundsemeln klein und würfelartig, thue sie in das Suppengefäß. Wenn es Zeit ist, legire die Suppe mit der Liason, hebe sie aber wohl mit einem Löffel auf, damit sie nicht zusammen laufe, dann richte sie über das Brod an, und gieb sie auf die Tafel.

N^o 30. Kaffesuppe.

Röste $\frac{1}{4}$ Pfund Kaffe so, als wolltest du davon Kaffe zum Trinken machen, und mahle denselben; setze ihn dann mit 1 $\frac{1}{2}$ Maß Wasser zum Feuer, und laß ihn langsam einkochen, hernach rücke ihn vom Feuer hinweg, laß ihn stehen, bis er sehr hell ist, gieß ihn zu 1 $\frac{1}{2}$ Maß abgesottenem süßem Rahm, mische denselben darunter, und wirf 10 Loth Zucker dazu. Dann nimm 2 Semmelchen, schneide das Braune herab, das übrige Weiße schneide klein und würfelartig, thue es in das Suppengefäß, und richte die Suppe darüber an.

N^o 31. Chokoladesuppe.

Reibe $\frac{1}{4}$ Pfund Chokolade auf einem Reibeisen, thue ihn hierauf in 1 Schoppen guten Rahm oder Milch, und laß ihn ein wenig kochen, dann gieß noch 1 $\frac{1}{3}$ Maß Milch darauf, nimm ein wenig Vanille, auch 8 Loth Zucker dazu, und laß