

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 40. Kräutersuppe (im Frühjahr zu machen)

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

N^o 39. Braune Suppe (auf gut bürgerliche Art zu machen).

Theile 2 Pfund Rindfleisch in dünne Stücke, schneide ein paar Zwiebeln in große Stücke, lege sie in einen Ziegel oder Kastrol, und das Fleisch darauf, gieb ein paar Petersilienwurzeln, oder etwas Kraut, 2 Pastinatewurzeln, wenn du sie hast, Sellerie, Porree und eine gelbe Rübe dazu, gieß einen Schöpflöffel voll fette Fleischsuppe darauf, setze es hernach auf eine geringe Gluth, und laß es gelinde anziehen, bis es unten eine braune Farbe bekommt wie ein starkes Bier; dann fülle es mit 2 $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe auf, und laß es ganz gemach sieden, bis das Fleisch recht ausgesotten, und die Suppe bis auf 2 Maß eingekocht ist; hernach seihe sie durch ein Haarsieb, und nimm davon zur Suppe. Hat man aber, wie es in der Folge noch gelehrt werden wird, von dieser braunen Suppe zu einem Eingemachten oder Gemüse nothwendig, so muß man es mit mehrerer Suppe anfangs gleich anfüllen, und etwas mehr Fleisch oder Knochen dazunehmen.

N^o 40. Kräutersuppe (im Frühjahr zu machen).

Lege eine Handvoll Sauerampfer wie auch Körbelkraut abgepflücket in frisches Wasser, wasche es sauber, begieß es mit einem Schöpflöffel voll guter Fleischsuppe, welche ein wenig Fett ist, und streue etwas Salz daran. Laß es auf einer Gluth gelinde sieden, bis die Kräuter ganz eingesotten sind. Hernach lege sie in einen Hafen, fülle ihn mit Fleischsuppe halb an, und die Hälfte mit brauner Suppe; laß sie hernach ganz langsam bei dem Feuer sieden, bäh 24 bis 26 Semmelschnitten schön gelb, und lege sie in die Suppenschüssel. Ist es Zeit zum Anrichten, so reibe ein wenig Muskatennuß daran, gieß die Suppe darüber, und koste sie, ob ihr nicht etwas am Salz abgeht.

N^o 41. Suppe auf eine andere Art.

Schneide eine gute Handvoll Sauerampfer und Körbelkraut, nachdem selbe sauber gepußt und gewaschen sind, fein zusammen in einen Ziegel mit 4 Loth Butter, laß es dünsten, fülle es hernach mit Fleisch, wie auch brauner Suppe an, wenn du willst; laß sie hernach gelinde sieden, schlage den Dotter von 8 Eiern in ein Geschirr, richte die gebähnten Semmelschnitten in die Suppenschüssel, gieß ein wenig Fleischsuppe darüber, stelle