

# **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 42. Kräutersuppe mit Wurzeln

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

es warm auf einen Dreifuß, damit das Brod weiche, und reibe ein wenig Muskatennuß daran. Ist es Zeit anzurichten, so rühre den Eyerdotter mit der Suppe ab, daß sie nicht zusammen laufe, hernach gieß die Suppe über das Brod, und salze sie, wie sichs gehört.

N<sup>o</sup> 42. Kräutersuppe mit Wurzeln.

Puze etwas Sauerampfer und Körbelkraut sauber in ein frisches Wasser, wie auch eine Staude Salat mit dem Messer durchschnitten; dazu schneide auch 1 Porree, eine gelbe Rübe, eine Selleriewurzel, 1 paar Petersilienwurzeln, eine Pastinatewurzel, klein wie Nudeln zusammen; aus diesen Wurzeln und Kräutern zusammen bereite diese Suppe, so wie es von der Kräutersuppe in No. 5. gemeldet worden ist.

N<sup>o</sup> 43. Suppe mit Wurzeln ohne Kräuter.

Puze 2 gelbe Rüben, 2 Pastinate, eine Selleriewurzel, 2 Petersilienwurzel und eine weiße Rübe sauber, und schneide sie in eine Facon oder Form nach Belieben, laß Wasser mit Salz sieden, lege die Wurzeln hinein, laß sie im Sud ein Paar Mal aufwallen, gieß das Wasser davon, lege sie trocken in einen Tiegel, und ein zuvor gebratenes Hammelsbug dazu, gieß eine gute Fleischbrühe daran, und laß es sieden, bis alles zusammen gelinde ist. Nimm hernach das Fett davon, gieß gute Fleisch- und braune Suppe daran, soviel du vonnöthen hast, richte etwas gebähte Semmel in die Suppenschüssel, und reibe Muskatennuß darüber.

N<sup>o</sup> 44. Wirsingsuppe.

Laß 4 Köpfe Wirsing in einem schon siedenden Wasser ein Paar Mal im Sud aufwallen; gieß dieses Wasser wieder davon, und frisches daran, drücke die Köpfe ganz genau aus, richte sie in einen Tiegel mit 2  $\frac{1}{2}$  Pfund halb geräuchertem Schweinefleisch, schneide es in 12 bis 14 Stücke, nimm dazu eine ganze Zwiebel, eine Selleriewurzel, 1 paar Petersilienwurzeln, 1 Lorbeerblatt, gieß daran Fleisch- und braune Suppe, soviel sich für 12 Personen gehört, setze es auf eine Gluth, laß es langsam sieden, bis alles gelinde ist, richte das gebähte Brod in die Suppenschüssel. Ist es Zeit anzurichten, laß die Schüssel warm werden, richte den Wirsing mit dem Fleisch in die Schüs-