

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 44. Wirsingssuppe

[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^o 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^o 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^o 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-

fel, nimm das Fett davon ab, seihe es durch ein Sieb in die Schüssel, und gieß soviel Fleisch- und braune Suppe dazu, als du vonnöthen hast.

Von weißem Kraut kann die nämliche Suppe gemacht werden. Wer kein Liebhaber von Schweinfleisch ist, kann statt dessen ein Stück Hammelfleisch dazu nehmen.

N^o 45. Weiße Rübensuppe.

Schneide 6 gute weiße Rüben in Viertel; wenn sie bitter sind, müssen sie in siedendem Wasser ein Paar Mal im Sud aufwallen; sind sie aber süß, so lege sie sogleich in einen Tiegel mit ein wenig Fett, stelle sie auf die Gluth, laß die Rüben dünsten, bis sie gelblich werden; hernach schütte Fleisch- und braune Suppe dazu, laß sie in einem Hafen, den du für groß genug haltest, langsam sieden, richte die gebähte Semmel in die Suppenschüssel. Ist es Zeit anzurichten, so schöpfe das Fett davon, seihe die Suppe auf die Semmel, und salze sie, wie es sich gehört.

N^o 46. Reissuppe mit grünen Erbsen.

Setze $\frac{1}{4}$ Pfund Erbsen sauber ausgelesenen Reis im Wasser auf das Feuer, laß ihn sieden, wasche den Reis, schütte ihn in das siedende Wasser, laß ihn ein Paar Mal im Sud aufkochen, gieß ihn ab, und wasche ihn mit frischem Wasser; hernach drücke ihn in einen Hafen, nimm grüne Erbsen $\frac{1}{2}$ Maß, laß sie auch vorher im Wasser einen Sud aufkochen, hernach lege sie zu dem Reis, gieß eine gute Fleisch- wie auch braune Suppe dazu, laß es hernach langsam sieden, bis der Reis und Erbsen weich sind. Man kann auch einen Kalbsknochen nach Belieben dazu geben.

N^o 47. Suppe mit Wurzel.

Schneide allerhand Wurzeln viereckig, laß sie im siedenden Wasser einen Sud aufkochen. Mit dem Reis verfare eben so. Lege hernach den Reis mit den Wurzeln zusammen in einen Hafen, gieß halb Fleisch- und halb braune Suppe dazu, laß sie langsam sieden, pflücke eine Portion Petersiliekraut Blättchenweise, laß es im Wasser sieden, bis es weich ist, gieß hernach frisches Wasser darüber, und drücke es aus. Ist es Zeit anzurichten, so wirf die Petersilie in die Reissuppe, reibe ein