

# **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 47. Suppe mit Wurzel

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

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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



wenig Muskatennuß hinein, und salze sie, wie es sich gehört. Auf diese Art kann man auch eine Reissuppe machen mit Wirsing, so wie auch mit weißen Rüben.

N<sup>o</sup> 48. Legirtesuppe.

Nachdem der Reis ausgelesen ist, und im Wasser einen Sud gethan hat, so schütte das Wasser ab, lege den Reis trocken in einen Hasen, fülle diesen auf mit guter Fleischbrühe, laß ihn recht langsam sieden, richte den Dotter von etlichen Eyern in ein Geschirr; ist es Zeit anzurichten, so legiere den Reis mit dem Eyerdotter; daß es aber nicht zusammenlaufe, reibe ein wenig Muskatennuß daran, und salze die Suppe soviel als nöthig.

N<sup>o</sup> 49. Erbsensuppe.

Schütte in einen Hasen die Erbsen, soviel du nach Gutdünken vonnöthen hast; um die Erbsen recht gut und gelinde zu sieden, muß der Hasen halb voll sein? gieß daran ein lauliches Wasser, und laß sie sieden. Dazu lege eine gelbe Rübe, eine Selleriewurzel, eine Pastinatenwurzel, und 1 paar Petersilienwurzeln. Wenn alles gelinde gesotten hat, nimm Fleischsuppe, seihe die Erbsen mit der Fleischsuppe durch, setze sie hernach zum Feuer, daß sie heiß werde, bähe die Semmel dazu und richte die Suppe darüber an.

N<sup>o</sup> 50. Erbsensuppe (auf bürgerliche Art mit Wurzeln).

Schneide unterschiedliche Wurzeln fein; als 2 gelbe Rüben, eine kleine Selleriewurzel, 2 Petersilienwurzeln, ein wenig Porree, und 2 Pastinatenwurzel wie die grobe Nudeln, und ein Glied lang, setze diese Wurzeln in einen Tiegel mit 6 Loth frischer Butter auf eine kleine Gluth, laß sie dünsten, gieß die schon beschriebene Erbsensuppe an die Wurzeln, laß die Suppe sieden, bis die Wurzeln weich sind, salze sie, bähe die Semmelschnitten, lege sie in die Schüssel, reibe ein wenig Muskatennuß daran, und gieß die Suppe darüber.

N<sup>o</sup> 51. Ordinaire (gewöhnliche) Erbsensuppe.

Wenn die Erbsen, soviel du glaubst vonnöthen zu haben, halb gesotten sind, so lege sie in einen Tiegel mit 1 fein geschnit-