

# **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 49. Erbsensuppe

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

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-