

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1861

No 51. Ordinaire (gewöhnliche) 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^o 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^o 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^o 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^o 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-

tener Selleriewurzel, 1 Zwiebel, und 1 Porree, nimm 6 Loth Butter dazu, setze es auf die Gluth, und laß es dünsten. Wenn alles weich ist, schlage es durch, salze es, reibe ein wenig Muskatennuß dazu, bähe die Semmelschnitten, oder nach besser, backe sie in Butter oder gutem Schmalz, und richte deine Suppe darüber an.

N^o 52. Suppe mit Kräutern.

Puze und wasche eine gute Handvoll Sauerampfer, wie auch Körbelkraut sauber, schneide es in einem Tiegel mit 6 Loth frischer Butter, laß sie dünsten, gieß die klare Erbsenbrühe daran, laß sie langsam kochen und salze die Suppe. Nachher bähe die Semmelschnitten schön gelb, schlage den Dotter von 8 Eiern in ein Geschirr. Ist es Zeit anzurichten so rühre den Eyerdotter ab, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, und richte sie über die Semmelschnitten an. Diese Suppe kann auch mit Wasser gemacht werden, aber dann muß man mehrere frische Butter dazu nehmen, wenn man den Eyerdotter abrühret.

N^o 53. Fischsuppe.

Backe ein Pfund Karpfen oder Schleihen, wie auch etliche Semmelschnitten und ein Paar Eier, lege dieses in ein Geschirr mit etwas Wurzeln, als Petersilie, gelbe Rüben, ein wenig Basilie und Thymian (wie schon früher gesagt worden) laß es mit klarer Erbsensuppe angefüllt kochen; wenn alles wohl verköcht ist, treibe die Suppe durch in ein Geschirr, und halte sie warm, salze sie, reibe etwas Muskatennuß daran, bähe die Semmelschnitten, oder backe sie im Schmalz, lege sie in die Suppenschüssel, und gieß die Suppe darüber.

N^o 54. Schwarze Brodsuppe.

Schneide das schwarze Brod ganz fein, wie es sich gehört, trockne in der Röhre oder dem Backofen, oder auch auf Gluth schön gelb; Hernach lege es in die Schüssel, streue Salz, etwas Pfeffer und Muskatennuß darauf, fülle sie mit klarer Erbsensuppe an, worin auch Wurzeln gesotten worden sind, röste eine gute Hand voll schwarzes geriebenes Brod mit 2 zusammengeschnittenen Zwiebeln im Butter gelb, gib 12 oder 14 verlorne oder pochirte Eier in die Suppe und das geröstete Brod da-