

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 65. Champignonsuppe auf einen Fasttag

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

einen Napf, gib $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmet dazu, nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. sauber gepuhter und ausgewaschener Weinbeeren. Blanchire sie hernach ein wenig, d. i. laß sie einigemal aufkochen, und feihe sie ab. Dann lege sie in den Napf, reib 2 Zitronen auf $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker ab, lege den Zucker sammt dem Abgeriebenen auch dazu, gieß 2 Maß Wein daran, und rühre es untereinander. Sollte etwa noch ein wenig Zucker fehlen, so gib solchen noch dazu.

N^o 65. Champignonsuppe auf einen Fasttag.

Wasche 3 Hände voll Champignons sauber, schneide sie zusammen, röste solche mit 4 Loth Schmalz; dann gieß $2\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe daran, puße und wasche 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel und 1 Porree sauber, schneide sie wie die Nudeln, lege solche in die Suppe, laß sie eine halbe Stunde kochen, so daß eine halbe Maß einkocht, salze sie hinlänglich, und gib etwas geschnittene Petersilie dazu. Dann nimm 3 Kreuzerbrode, schneide 18 kleine Brödchen, backe solche in Schmalz so, daß sie schön gelb sehen, und lege sie in den Suppennapf. Wenn es Zeit ist anzurichten, gieß die Suppe darauf, und streue ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer hinein.

N^o 66. Suppe mit Karfiol.

Puße 2 Stauden Karfiol sauber, schneide ihn in kleine Theile, laß Wasser mit ein wenig Salz kochen, wasche den Karfiol heraus, lege ihn in das heiße Wasser, laß ihn weich kochen, schütte ihn ab, und lege ihn in den Suppennapf. Schneide 2 Kreuzerprode in 20 kleine Brödchen in der Größe eines halben Laubthalers, bähe sie auf dem Rost, und lege sie zu dem Karfiol; dann nimm 2 Maß gute Bouillon, oder von der angefesten Schü (wie schon mehrmal gesagt worden ist). Wenn solches kocht, und es Zeit ist anzurichten, gieß es in den Napf, salze die Suppe hinlänglich, und reib ein wenig Muskatennuß darauf, oder gib etwas gestoßene Muskatennußblüte dazu.

N^o 67. Champignonsuppe auf eine andere Art.

Puße und wasche 3 Hände voll Champignons sauber, und schneide sie fein; dann laß 4 Loth Butter in einem Tiegel oder Kastrol heiß werden, lege die Champignons hinein, und laß