

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 69. Macaronisuppe

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

sie eine Viertelstunde dämpfen. Hernach gieß 2 Maß gute Bouillon oder angesezte Schü darauf, und salze sie hinlänglich; auch kannst du ein wenig Schnittlauch hinein geben. Dann nimm 2 Kreuzerbrode, schneide 18 kleine Schnitten, bähe sie auf dem Rost, und lege sie in den Suppennapf; ist es Zeit anzurichten, so gieß die Suppe darüber, und reib ein wenig Muskatennuß, oder streue ein wenig Muskatенblüte darauf.

N^o 68. Grüne Suppe auf einen Fasttag.

Wasche 3 Hände voll Spinat sauber, stoß ihn in einem Mörser, drücke den Saft durch ein Tuch, mache die Schotten, siede 6 Eyer hart, nimm den Dotter heraus, stoße ihn mit 4 Loth Butter, und lege solches zu den Schotten. Dann nimm 3 Kreuzersemmeln, schneide und backe solche in ein Viertelfund Schmalz, gieß 2 $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe daran, und laß es so langsam kochen, bis du glaubst, daß eine halbe Maß eingekocht sei, salze sie, gieß die Schotten sammt den zusammengestoßenen Eyern daran, laß es aber nicht mehr kochen, sondern schlage es gleich durch ein Haartuch. Darauf nimm 2 Brode, schneide 24 kleine Schnitten, bähe solche auf den Rost und lege sie in den Suppennapf. Ist es Zeit anzurichten, so gieß die Suppe darauf, und reib ein wenig Muskatennuß darüber.

N^o 69. Macaronisuppe.

Wirf 3 kleine Handvoll kleine Macaroni in ein schon heißes oder siedendes Wasser, und laß sie eine halbe Viertelstunde sieden. Dann schütte sie in einen Seiher, und schwemme sie mit kaltem Wasser ab; darauf lege sie in die Schü (wie wir schon gesagt haben) laß sie ein wenig kochen, gib etwas geschnittenen Schnittlauch und Muskatennuß daran, und verkoste sie, ob nicht etwas Salz dazu nothwendig sei.

N^o 70. Macaronisuppe auf eine andere Art.

Mache aus 3 ganzen Eyern, aus dem Dotter von 3 andern sammt einem halben Pfund feinem Mehl einen gewöhnlichen Nudelteig, und theile selben in 3 Theile; dann koche ein halbes Loth Tournisol mit Wasser sehr kurze Zeit lange, wirke das Rothe unter einen Theil, dann wasche 1 oder 2 starke Hände voll Spinat, stoße ihn in einem Mörser fein zusammen, nimm den Spinat heraus, und drücke den Saft durch