

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 70. Macaronisuppe auf eine andere Art

[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

ein grobes Tuch; dann setze den Saft auf das Feuer, aber nur kurze Zeit lang bis er zusammengelaufen ist, das Zusammengelauene knete unter den dritten Nudelteig; dann hat man dreierlei Farben, mache kleine Schnecken, oder drehe sie aus mit einem Nudelholz, stich kleine Formen daraus; lege solche Macaroni in schon siedendes Wasser, laß sie einigemal aufkochen, dann schwemme sie mit kaltem Wasser ab, und wirf sie in die Schü.

N^o 71. Erbsenbrühe zuzubereiten auf einem Fasttag, wovon meistens die Fastenspeisen und mehrere Suppen bereitet werden müssen.

Lies und wasche sauber 3 Pfund Erbsen, und setze sie mit heißem Wasser in einem 6 Maß haltenden Hasen zu. Wenn selbe kochen, lege einige Lorbeerblätter und eine gelbe Rübe hinein, laß sie langsam kochen, nimm die Bälge, wenn sie herabgegangen sind, mit dem Faumlöffel ab, und halte den Hasen immer voll mit siedendem Wasser.

Sind die Erbsen ganz weich, so zwänge sie durch einen Seiher; die Brühe wird dann gebraucht (wie schon gesagt worden) nämlich zu allen Fastensuppen und andern Fastenspeisen.

N^o 72. Geschnittene oder geriebene Suppe als Nachtsuppe.

Schlage 3 Eyer und von dreien den Dotter in eine Schüssel, salze sie ein wenig, zerschlage sie wohl, rühre vom schönsten weißen Mehl ein Viertelpfund hinein, und mache einen festen Teig daraus. Dann lege ihn auf ein Schneidebret, und wirke ihn noch fester zusammen. Wenn dieses geschehen ist, so schneide den Teig mit einem Schneidmesser, oder reib ihn auf einem Reibeisen so klein, wie gerändelte Gerste; alsdann läßt man ihn trocknen, und zerreibet solchen noch ein wenig mit reinen Händen. Wenn man nun die Suppe kochen will, so röstet man den geriebenen oder geschnittenen Teig in 6 Loth Butter, wiewohl man ihn auch ungeröstet lassen kann; setzt 2 Maß von oben beschriebener Erbsenbrühe (wenn es ein Fleischtag) oder auch nur Wasser (wenn es ein Fasttag ist) zum Feuer, läßt sie siedend werden, salzet sie, leget den gerösteten Teig hinein, daß er darin wenigstens eine halbe Stunde siede, reibt ein wenig Muskatennuß darauf, und tragt sie zur Tafel. Man kann auch etwas Petersilie oder Schnittlauch beilegen.