

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 77. Suppe von kleinen Zwiebeln

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

brühe darauf, laß sie eine halbe Stunde kochen, und salze sie vollends. Will man anrichten, so reibt man ein wenig Muskatennuß darauf.

31

N^o 76. Klare Hopfensuppe.

Ließ 2 starke Hände voll grünen Hopfen sauber, und laß ihn im Salzwasser etlichemal aufkochen; schütte ihn nachher in ein Haarsieb, schwemme ihn mit kaltem Wasser ab, und lege ihn in ein Kastrol oder einen Tiegel mit 4 Loth heiß gewordener Butter. Man kann auch etwa $\frac{1}{4}$ Pfund rohen Schinken hinein thun, und damit dünsten lassen. Hat dieser Hopfen und Schinken eine halbe Stunde gedünstet, so gib $2\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon oder Schü darauf, mit ein wenig Salz und Muskatennuß, laß die Suppe bis auf eine Viertelmaß einkochen, so daß 2 Maß bleiben. Dann nimm das Fett ab, und sondere den damit gekochten Schinken. Hierauf schneide ein Kreuzerbrod in 18 kleine runde Bröddchen, bäh sie auf den Rost, und lege sie in den Suppennapf nebst einigen fein geschnittenen Schnittlauch. Ist es Zeit anzurichten, so richte die Suppe darüber an, verkoste sie jedoch, ob nicht noch ein wenig Salz nothwendig sei.

N^o 77. Suppe von kleinen Zwiebeln.

Man pußet 2 Hände voll kleine Zwiebeln in der Größe eines 3 Kreuzerstücks sauber, und blanchirt sie ein wenig, d. h. man läßt sie einigemal aufkochen. Dann lege die Zwiebeln in ein Kastrol oder einen Tiegel mit 6 Loth Butter, und gib eine halbe Maß fette Bouillon dazu, setze sie auf ein gelindes Feuer, und laß sie weich dünsten. Schneide aus 1 Kreuzerbrod 16 kleine runde Schnitten, und bäh dieselben auf einem Rost, damit sie schön gelb werden, lege sie in den Suppennapf, gieß einen kleinen Schöpflöffel voll von der Suppe auf das Brod, damit es weich werde; dann nimm die Zwiebeln aus dem Fett, und lege sie in den Napf. Man muß aber Acht geben, damit die Zwiebeln ganz bleiben; dann gieß die übrige Schüsuppe darauf, salze sie hinlänglich, reib ein wenig Muskatennuß darauf, und gib sie zur Tafel.

Wohl gemerkt, diese Suppe kann man auch mit schwarzem Hausbrod geben. Das Brod muß klein geschnitten seyn, wie man es gewöhnlich zu einer Suppe zu schneiden pfleget;

man kann es in frischer Butter rösten, oder auch auf einer Tortenpfanne im Ofen trocken rösten lassen.

N^o 78. Suppe mit klein farcirten Semmeln.

Bestelle bei dem Bäcker kleine Semmeln, (je kleiner je schöner), die schön rund geformt sind ohngefähr in der Größe eines halben Laubthalers, reibe sie ringsherum ganz leicht ab, schneide dann aus jeder ein rundes Blättchen, so groß als ein 12 fr. Stück; nimm die Brosame gänzlich heraus, und lege die ausgeschnittenen Deckelchen recht genau wieder auf jede. Mache ein Ragout, welches man Salpicon nennt, nimm 2 blan-chirte Kalberprieße (Kalbemilch), wie auch ein gesottenes Kalbs-euter, oder auch ein halbweichgekochtes Rüh-euter, welches aber nicht gar zu gelinde seyn darf; diese Prieße und Euter müssen fleingewürfelt geschnitten werden.

Ferner legt man eine kleine Handvoll Morcheln, ein wenig Champignon, ein wenig Spargel und eine kleine Handvoll grüne Erbsen, wenn solche zu haben sind; (gibt es aber keinen Spargel oder grüne Erbsen, so schneidet man etwas Petersiliekraut darunter) in ein Kastrol mit 6 Loth frischer Butter oder Krebsbutter, und würzet es mit Salz und Pfeffer. Dieses läßt man hernach auf dem Feuer passiren oder heiß angehen, und stäubet einen kleinen Kochlöffelvoll feines Mehl, oder gieße statt des Mehls eine Achtelmaß von der angesehten Coulis daran. Hernach gieße eine Viertelmaß guter Bouillon darauf, und laß es kochen, bis alles gelinde ist. Legire es dann mit dem Dotter von 3 bis 4 Eiern und setze es auf die Seite, bis es kalt wird. Fülle hierauf die ausgehöhlten Semmeln damit, decke sie mit den ausgeschnittenen Blättchen wieder zu, bestreiche sie mit einem gelinden Teig von einem Ey und ein wenig Mehl, aber nur soweit bestreiche sie, als sie ausgeschnitten sind, und backe sie in gutem und reinem Schmalz schön gelb.

Will man dieses aber nicht, so muß man die Semmeln mit frischer Butter bestreichen, solche hernach auf eine Tortenpfanne legen, und in einem Ofen schön gelb backen.

Wird es Zeit zum Anrichten, so läßt man eine gute Bouillon in den Suppennapf passiren, leget die gebackenen Semmel hinein, und läßt sie darin eine halbe Viertelstunde vor der Tafel auf einer kleinen Gluth weich werden, jedoch so, daß sie schön ganz und doch durchaus heiß auf die Tafel kommen.