

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 81. Froschsuppe an einem Fasttag

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

cken weich werden. Sind sie ganz weich, so nimm sie aus dem Saft heraus, und stoße 40 davon in einen Mörser recht fein, von den andern 20 werden die Schweife nebst der Haut abgeschnitten und in den Suppennapf gelegt. Gib hernach in den Saft, in welchem die Schnecken gelegen sind, 2 Kochlöffel voll Mehl, wie auch die zusammengestoßenen Schnecken, und gieß 2 Maß Erbsenbrühe daran, mache alles wohl untereinander, und laß sie eine halbe Viertelstunde kochen; dressire das Fett herab, schlage sie durch ein Haartuch, gib die Suppe in ein reines Geschirr, und setze sie an ein Kohlf Feuer. Ferner schneide von einem Kreuzerbrode 16 kleine Brödchen, backe sie in $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz schön gelb, und lege sie in den Napf zu den zusammengeschnittenen Schnecken.

Wird es Zeit zum Anrichten, so gieße die Suppe hinein, verkoste sie, ob nicht noch etwas Salz nöthig sey, und gib sie zur Tafel.

N^o 81. Froschsuppe an einem Fasttag.

Wasche 1 $\frac{1}{2}$ Schock Frösche sauber aus, dämpfe sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, gib Salz dazu auch ein wenig Muskatennuß. Wenn sie einige Minuten gedämpft haben, so lege sie auf ein Schneidbrett, und nimm das Fleisch von den Beinen herab, und schneide dasselbe mit einem Schneidmesser recht fein. Dann nimm 3 Kreuzerbrode, schneide sie klein würfelartig zusammen, und backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, stoße dieselben in einem Mörser recht fein, und gib sie in den Saft in welchem die Frösche gedämpft haben. Auch gieße 2 Maß Erbsenbrühe daran, und lasse das Brod wohl verkochen. Dann schlage die Suppe durch ein Haartuch, und gib sie in ein sauberes Geschirr. Das zusammengeschnittene Fleisch von den Fröschen gib in den Suppennapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieße die Suppe darüber, salze sie hinlänglich, reibe etwas Muskatennuß darauf, und gib sie zur Tafel.

Wohl gemerkt, die Schnecken- oder Froschsuppe kann auch an einem Fleischtag gekocht werden, man nimmt aber statt der Erbsenbrühe, gute Fleischbrühe oder Jus.

N^o 82. Selleriesuppe an einem Fasttag.

Nuße 4 Selleriewurzel, wasche sie sauber im laulichen Wasser aus, damit der Sand und die Erde davon gesondert werde; schneide die Wurzel klein würfelartig zusammen, lege in ein Ka-