

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 84. Weiße Bohnensuppe an einem Fasttag

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

Kastrol mit 8 Loth heißer Butter den klein geschnittenen Sellerie, gieße eine Viertelmaß Erbsenbrühe daran, gib das nöthige Salz dazu, wie auch ein wenig Muskatblüthe, und lasse den Sellerie ganz weich dünsten. Ferner schneide 3 Kreuzerbrode eben so klein würfelartig zusammen, und backe sie in $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz schön hellgelb, dann stoße sie in einem Mörser sehr fein, und gib sie zu den weich gedämpften Sellerie. Gieße hierauf 2 Maß Erbsenbrühe dazu, und lasse die ganze Masse noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; dann schlage die Suppe durch ein Haartuch, und gieße sie in ein sauberes Geschirr. Schneide von einem Kreuzerbrode 16 kleine runde Stückchen, backe sie im Schmalz schön gelb, und lege sie in den Suppennapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so schütte die Suppe darüber, versuche sie, ob nicht noch etwas Salz nöthig sei, reibe auch etwas Muskatennuß darauf, und gib sie zur Tafel.

N^o 83. Selleriesuppe auf eine andere Art.

Puße und wasche 4 Selleriewurzeln, schneide sie ebenfalls klein würfelartig, lege dieselben in eine Tortenpfanne oder Schüssel, gib eine Hand voll Mehl darauf, mische das Mehl wohl unter den klein geschnittenen Sellerie sammt dem Mehl in einen Seiher, damit das Mehl wieder durchlaufe. Backe aus 1 Pfund heißen Schmalzes die Sellerie schön gelb, lege die ausgebackene in ein Kastrol, hernach schneide 3 Kreuzerbrode auch klein würfelartig zusammen, und backe sie ebenfalls im Schmalz schön gelb, und gib sie zu der ausgebackenen Sellerie, gieß $2\frac{1}{2}$ Maß gute Schü dazu, gib auch ein wenig Muskatblüthe und das nöthige Salz dazu, und laß die ganze Masse auf einem Kohlfener so lange kochen, bis $\frac{1}{2}$ Maß davon eingekocht hat; dann schlage die Suppe durch ein Haartuch, und gieß dieselbe in ein sauberes Geschirr, schneide von einem Kreuzerbrod 16 kleine runde Brödchen, bähe sie auf einem Roste, und lege sie in den Suppennapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß die Suppe darüber, und gib sie zur Tafel.

N^o 84. Weiße Bohnensuppe an einem Fasttage.

Für 12 Personen hat man $1\frac{1}{2}$ Pfund weiße Bohnen nöthwendig. Diese lies sauber aus, damit nichts unreines darunter bleibe. Wasche sie einigemal im laulichen Wasser aus. Laß die Bohnen in einem Kastrol mit 6 Loth Butter ein wenig auf dem Feuer dünsten, aber unter beständigem Rühren mit einem

Kochlöffel, damit die Bohnen schön weiß bleiben. Alsdann gieß $2\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe daran, gib das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß dazu. Schneide eine Selleriewurzel und etwas Porree recht fein wie Nudeln, wasche solches sauber aus, lege es auch zu den Bohnen, und laß die Suppe langsam kochen. Wenn die Bohnen weich sind, und die Suppe $\frac{1}{2}$ Maß eingekocht hat, setze sie vom Feuer, röste in einem Kastrol mit noch 6 Loth Butter einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, aber das Mehl darf nicht braun werden. Gieß von der Suppe daran, und rühre es wohl, damit das Mehl nicht knötig werde; dann lege es in die Suppe, laß sie noch einige Walle thun, damit das Mehl wohl verkoche. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß sie in den Napf, und gib sie zur Tafel.

N^o 85. Coulisssuppe von grünen Kernerbsen.

Wasche $1\frac{1}{2}$ Pfund ausgehülste Kernerbsen sauber, und gib in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund rohen Schinken, welcher in kleine Stücke geschnitten sein muß, lege in die heißgemachte Butter die ausgewaschenen Kernerbsen, schwinde sie einigemal herum, und gib das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß daran. Wenn sie eine Viertelstunde lang gedünstet haben, so gib einen Kochlöffel voll Mehl darauf, mische es wohl unter die Erbsen, gieß $2\frac{1}{2}$ Maß gute Bouillon daran, laß die Suppe so lange kochen, bis eine halbe Maß eingekocht ist; dann schlage sie durch ein Haarsieb in ein sauberes Geschirr, schneide von einem Kreuzerbrod 18 kleine Stückchen, lege sie in den Napf, und gieß die Suppe darüber.

N^o 86. Suppe mit Portulak.

Puße und wasche 3 starke Hände voll Portulak sauber, laß in einem Kastrol 6 Loth Butter heiß werden, drücke den Portulak mit der Hand wohl aus, damit das Wasser davon komme, gib ihn in die heiße Butter, laß ihn ein wenig dünsten, sonach gieß $2\frac{1}{2}$ Maß von der guten Schü daran, und laß die Suppe so lange kochen, bis $\frac{1}{2}$ Maß eingekocht hat; dann nimm das Fett mit dem Löffel ab, salze sie vollends, gib ein wenig Muskatennuß daran, schneide von 2 Kreuzerbroden 28 kleine runde Brödchen, und lege sie auf einem Rost gebäht, in den Suppenapf. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß die Suppe sammt den Portulak darüber, und gib sie zur Tafel.