

# **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 1. Krebsknödel in eine Schüsuppe

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

Nimm das Fett nebst dem Faum ab, und laß die Schü durch ein reines Tuch in ein sauberes Geschirr laufen.

Man kann auch eine Schüsuppe davon machen, oder auch dieselbe zum Gebrauch für Gemüse und Saugen verwenden.

## II. Einlagen.

### N<sup>o</sup> 1. Krebsknödel in eine Schüsuppe.

Siede 10 große oder mehrere kleine Krebse im Salzwasser, und brich sie aus. Die Schalen werden mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter fein in einem Mörser gestoßen, dann läßt man sie auf dem Kohlfeuer langsam dünsten, damit die Krebsbutter schön roth werde. Hernach treib diese Butter durch ein Haarsieb oder Haartuch, weiche 2 Kreuzerbrode in Milch, drücke sie aus, mische die Krebsbutter unter das Brod, schlage 7 Eyer und den Dotter von zweyen hinein, gib etwas Salz, auch ein wenig sehr fein geriebene Muskatennuß dazu, und stoß es im Mörser untereinander; dann nimm es heraus, schneide die Krebschweifchen klein, mische sie darunter, und mache kleine Knödel daraus. Lege dann dieselben in 1 Maß Bouillon (Fleischbrühe) oder Erbsenbrühe, und laß sie  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, dann kannst du dieselbe in einer Schüsuppe für Fleisch- oder Fasttage brauchen. Diese Fleischbrühe kann für das Nachessen gebraucht werden.

### N<sup>o</sup> 2. Grüne Knödel, welche in einer weißen Suppe können gegeben werden.

Wasche 2 Hände voll Spinat sauber im frischen Wasser, drücke ihn aus, stoß ihn im Mörser recht fein, treib den Saft durch ein Tuch, setze ihn auf das Feuer, aber nicht länger, als eine Minute; dann laß es durch ein Haarsieb laufen, und was nicht davon abläuft, (man heißt es Schotten) das wird zurückbehalten. Dann weiche 2 Kreuzerbrode im Wasser, wenn sie geweicht sind, so drücke sie aus. Schneide das Fleisch von einem gesottenen alten Huhn, oder eben so viel gebratenes Kalbfleisch fein, nimm die Schotten, das Brod und das zusammen-