

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 30. Einlage von Gebackenem in die Suppe

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

Krebsen die Schweife und Scheren aus, und schneidet sie mit dem Messer fein zusammen. Dann stößt man die Krebschalen mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter im Mörser sehr fein, nimmt das Zusammengestoßene heraus, legt es in das Kastrol oder den Tiegel, röstet es auf der Gluth sehr langsam, damit die Butter schön roth werde, und es treibet durch ein Haarsieb oder Haartuch.

Dann legt man die Krebsbutter in ein Geschirr, gibt die zusammengeschnittenen Schweife und Scheren dazu, nebstdem eine Handvoll Semmelmehl, Salz und ein wenig Muskatennuß, auch 2 ganze Eyer und den Dotter von zweien, und mischt dieses alles untereinander.

Ferner nimmt man ein wenig Mehl auf ein Schneidbret, und legt die Masse darauf, gestaltet kleine runde Knödel, legt sie $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in Salzwasser, läßt sie langsam kochen, und richtet sie in den Suppennapf.

Wohlgemerkt, sie können auch in Krebsuppen auf Fleisch- oder Fasttage gegeben werden.

N^o 29. Einlage von Kalbshirn in die Suppe.

Siede ein Kalbshirn im Salzwasser ein Paar Minuten, treib $\frac{1}{4}$ Pfund Butter ab, rühre das Hirn, wenn es sauber gepuht ist, damit ab, weiche eine Kreuzersemmel in Milch, drücke sie wieder aus, und gib sie nebst $\frac{1}{4}$ Pfund abgeschälter und fein gestoßener Mandeln, 4 Eyern und dem Dotter von dreien, alles untereinander wohl abgetrieben, in die Butter.

Sodann streiche einen Form gut mit Butter aus, bestreue ihn durchaus mit Semmelbröschchen, und fülle das Abgerührte hinein, doch muß der Form nicht ganz voll werden; bringe unten und oben Gluth bei, und laß es so $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Dann stürze es auf einen Teller, gib es in die Suppenschüssel, und richte Fleischbrühe nach Gefallen darüber an.

N^o 30. Einlage von Gebacknem in die Suppe.

Mache von 4 Eyern einen gewöhnlichen geschnittenen Nudelteich, nicht gar zu fest, treib ihn Messerrücken dick aus, nimm ein rundes Röhrchen vom Blech, welches eine Oeffnung in der Größe eines Kreuzers hat, stich aus dem Teig lauter solche Blättchen, so viel der Teig gibt, und backe sie ganz gelb in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz; laß sie mit der Suppe, in welcher man sie geben will, einen Sud thun, und richte sie sodann an.