

Museum am Sofa!

Kulinarik-Rezepte

Rumford'sche Suppe – Rezept 1*

Zutaten

Für eine Familie von 7 Personen wird auf einen Tag zur Suppe gebraucht:

jedes 22 Loth [385 g]	Gersten und Erbsen
2 Pf [und], 10 Loth [1295 g]	Kartoffeln (Erdbirn)
8 Loth [140 g]	Schwein-Fleisch [sic]
6 Loth [105 g]	Salz, wenn es nicht sehr scharf ist
16 Loth [280 g bzw. ml]	Bier- (nicht Wein-)Essig
6 bis 7 Quart oder 10 Pf. [5–7 l]	Wasser

Zubereitung

„Die Zubereitung dieser Suppe ist folgende: Abends vorher werden die Erbsen und Gerste in einem Bodenhafen oder Topf gethan, und das Wasser darauf gegossen, damit sie weichen. [...] Wenn die Gerste und Erbsen 2 und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht haben, werden die Kartoffeln, nachdem sie geschält sind, hinein gethan, wie auch das Salz. Nach einer Stunde wird das Fleisch oder der Speck in ganz kleine Würfel geschnitten und auch dazu gethan. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gießt man den Essig dazu. Das Brod wird in kleine Würfel geschnitten und im Fett geröstet, in die Schüssel gethan und die Suppe darüber angereicht. [...]“

* Aus dem Kochbuch der Sophia Juliana Weiler, Augsburg, 1810
[unsere Anmerkungen in Eckigen Klammern], Original siehe:
<https://de.wikipedia.org/wiki/Rumfordsuppe#/media/Datei:Rumfo>