

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen
Fischgerichten**

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

B. Klöße

urn:nbn:de:bsz:31-34718

B. Klöße.

297. Seideklöße.

2½ Pfd. Kartoffeln, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ 1 Milch, 1 Teelöffel Backpulver, Salz, Buchweizenmehl, 30 g Butter.

Die gekochten Kartoffeln werden gerieben, mit dem in Milch zerquirten Ei vermischt und soviel Buchweizenmehl dazu gegeben, daß man einen ziemlich festen Teig kneten kann. (Die Menge des Mehles läßt sich nicht genau angeben, da sie ganz abhängig ist von der Art der Kartoffeln.) Das Backpulver wird mit darunter gezogen, auf Salz abgekostet und nicht zu große Klöße geformt, die in Salzwasser etwa 15 Minuten gekocht werden. Probefloß kochen, ob er gar ist.

Die Butter wird zerlassen und beim Anrichten darüber gegeben.

298. Kartoffelklöße aus gekochten Kartoffeln I.

2 Pfd. geriebene Kartoffeln, 80–100 g Mehl, je nachdem die Kartoffeln mehr oder weniger mehlig sind, 1–2 Eier, Salz.

Aus den angegebenen Zutaten mischt man einen Teig, zieht den Eierschnee darunter und formt Klöße, die man leicht mit Kartoffelmehl bepudert, damit sie nicht abkochen. Sie werden 15 Minuten in Salzwasser gekocht.

299. Kartoffelklöße II

ebenso, doch röstet man noch eine in Würfel geschnittene Semmel in ein wenig Butter bräunlich und drückt bei jedem Kloß einige solcher Semmelbröckchen in die Mitte.

Gute, mehligere Kartoffeln sind zum Gelingen nötig.

Beide Arten werden mit einer beliebigen Tunke und Salat nach einer sättigenderen Suppe gereicht. Auch kann man sie zu geschmortem Obst geben, fügt dann aber einen Löffel Zucker bei.

300. Kartoffelklöße mit Grieß.

2 Pfd. Kartoffeln, 60 g Grieß, $\frac{1}{4}$ 1 Milch, 1 Ei, Salz, Zucker.

Der Grieß wird schnell in die kochende Milch geschüttet und gerührt, bis er sich vom Topfe löst. Dann gibt man ihn zu den

gekochten, geriebenen Kartoffeln und verrührt beides gut mit Ei, einer kleinen Prise Salz und Zucker.

In mildem Salzwasser 8—10 Minuten leise kochen lassen. Dazu gedünstetes Obst.

301. Kartoffel-Maisgrießflöße

ebenso, doch genügen von Maisgrieß 50 g. Man weicht ihn am besten 2 Stunden vorher mit der Milch ein, muß beim Aufkochen aber oft rühren, damit er nicht anbrennt.

302. Kartoffelflöße mit Käse.

1 Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 geriebene 100-g-Semmel, 20 g Kartoffelmehl, 1—2 Eier, 60 g geriebener Käse, Salz.

Man mischt alle Zutaten gut, gibt zuletzt den Eischnee dazu und kocht die Klöße in Salzwasser 10—11 Minuten.

303. Klöße und Backobst.

1 Pfund gemischtes Backobst, Wasser, Zucker; 1½ Pfund Kartoffeln, 1 Ei, 50 g feiner Grieß, 60—75 g Mehl, Salz, 1 Messerspitze Backpulver.

Das Backobst soll aus verschiedenen Arten Früchte gemischt sein, unter denen kleine, im ganzen gedörrte Birnen nicht fehlen dürfen. Nach sorgfältigem Waschen weicht man das Obst ein, bringt es dann mit dem gleichen Wasser zum Feuer und kocht es langsam gar, wobei der erforderliche Zucker und ein Stückchen Zitronenschale oder Zimt mitgekocht wird. Das Obst muß eine so lange Brühe haben, daß man die Klöße gleich darin kochen kann.

Die gekochten Kartoffeln werden gerieben, das zerquirte Ei und Salz dazu getan und der Grieß trocken hineingestreut. Dazu gibt man noch etwas Mehl, mit dem Backpulver vermengt; wie bei allen Kartoffelflößen richtet sich auch hier die Mehlmenge nach der Beschaffenheit der Kartoffeln. Der Teig muß ziemlich fest sein und wird gut durchgearbeitet. Dann formt man runde, nicht zu große Klöße und kocht sie in der Backobstbrühe weich, die dadurch zugleich sämig wird.

304. Klöße von rohen Kartoffeln I.

4 Pfd. Kartoffeln, Salz, 20 g Kartoffelmehl.

3 Pfund der Kartoffeln werden auf einem feinslöcherigen Eisen gerieben und in einen Beutel geschüttet, in dem sie gut ausgedrückt werden. Wenn sich das ausgedrückte Wasser geklärt hat, gießt man es vorsichtig ab und gibt das zurückgebliebene Kartoffelmehl zu dem Geriebenen. Die restlichen Kartoffeln hat man gekocht, abgegossen und durch die Presse oder einen Durchschlag gedrückt, um den Brei, noch heiß, mit den rohgeriebenen Kartoffeln zu mischen. Salz beifügen, Klöße formen und 25 Minuten in Salzwasser kochen.

305. Klöße von rohen Kartoffeln II.

500 g roh geriebene Kartoffeln, $\frac{2}{3}$ l Milch, 80 g Grieß, 1 Ei, Salz, 20 g Kartoffelmehl.

Rohe Kartoffeln werden gerieben und das Gereibsel gewogen, bis es 500 g sind. Das Auspressen geschieht wie in der vorigen Anweisung. In der Milch hat man den Grieß aufgekocht, gibt dies nebst etwas Salz zu dem Kartoffelbrei und verrührt gut. Dann kommt das zerquirte Ei und Kartoffelmehl dazu. Die Klöße müssen 16 bis 18 Minuten kochen.

Diese beiden Arten gibt man zu Braten oder Bratlingen, oder reicht auch Hamburger Tunke und Salat daneben.

306. Pflaumen-Kartoffelklöße.

2½ Pfd. recht mehlig, gekochte Kartoffeln, 200 g Mehl, 1 Ei, 20 g zerlassene Butter, Salz, Zucker; frische oder Dörripflaumen.

Aus den feingeriebenen Kartoffeln, Mehl (wovon $\frac{1}{4}$ Kartoffelmehl fein kann), dem zerquirten Ei, Butter, Salz und Zucker bereitet man den Teig. Zur Füllung nimmt man je 2 rohe oder gedörrte Pflaumen, aus denen man die Kerne entfernt und durch ein Stückchen Zucker ersetzt hat; getrocknete Pflaumen werden vorher eingeweicht. Man nimmt ein nicht zu großes Teil von dem Teig, drückt ihn etwas flach, legt die Pflaumen hinein und zieht den Teig gleichmäßig darüber, so daß man runde Knödel erhält, die leicht in Kartoffelmehl umgedreht werden, damit sie nicht abkochen. Sie müssen 12—14 Minuten in Salzwasser kochen.

Will man noch ein weiteres Ei anwenden, so werden die Klöße lockerer und schöner und die zerlassene Butter kann fortbleiben, doch geht es auch mit einem Ei sehr gut, bei einiger Aufmerksamkeit sogar mit Eiersatz.

307. Quark-Kartoffelklöße.

1½ Pfd. Kartoffeln, 1 Pfd. Quark (Topfen, Weichkäse), 2 Eier, 30 g Kartoffelmehl, anderes Mehl, Salz, Zucker.

Der ausgedrückte Quark wird mit den gekochten, geriebenen Kartoffeln vermengt, die zerquirlten Eier, Kartoffelmehl, Salz, 1 Löffel Zucker und noch etwas Kriegsmehl dazu gegeben, so daß ein haltbarer Teig entsteht. Man muß zunächst einen Probekloß kochen und gegebenenfalls noch mit etwas Mehl fester machen.

Die Klöße werden mit zerlassener Butter beträufelt und grüner Salat dazu gereicht.

308. Spinat-Kartoffelklöße.

2 Pfd. Kartoffeln, 2 Pfd. Spinat (oder halb Wildspinat, siehe Seite 82), 150 g Maizgrieß, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ l Milch, 30 g Butter, Salz.

Der Spinat wird nach dem Waschen in recht wenig Wasser überkocht, gehackt oder durch die Maschine gedreht und nochmals $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft, so daß ein recht steifer Brei entsteht. Dann vermischt man ihn noch heiß mit den frisch gekochten, durch die Presse gedrückten oder geriebenen Kartoffeln, fügt den Grieß hinzu, der 2 Stunden vorher mit der Milch eingeweicht worden ist, die zerklöpften Eier, Butter und Salz. Der Teig muß gut verarbeitet werden und ziemlich fest sein. Man koche erst einen Probekloß, wenn nötig, muß noch ein Löffel Mehl dazugegeben werden.

Die Klöße von der Größe eines kleinen Apfels werden aus dem vollständig erkalteten Teig gedreht und 16—18 Minuten gekocht.

Anmerkung: Niemals Kochwasser von Klößen fortschütten! Es wird am Abend oder folgenden Tag zu einer Suppe oder Lunke mitverwendet.