

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1852

Klöse zu Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-54735

51. Kalte Schaale von Aprikosen.

Nimm 24 Stück Aprikosen; die Hälfte davon schäle recht schön und schneide sie in 2 Theile, dann koche sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und ein Glas weißem Wein gelinde, damit die geschälten Aprikosen ganz bleiben; auch nimm von allen 24 Aprikosen die Kerne geschält dazu, die andere Hälfte aber drücke sammt der Schale durch ein Haarsieb, dann thue das Durchgetriebene mit 2 Schoppen weißem Wein gut verrührt in einen Suppentopf, mit $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenem Zucker, etwas gestoßenem Zimmt, etwas fein gehacktem Citronat, nebst $\frac{1}{2}$ Kaffeetasse Kirschwasser und die vorher gekochten Aprikosen, decke sie zu und stelle es kalt bis zum Anrichten.

52. Kalte Schaale von Kirschen.

1 Pfund Kirschen wird von den Stielen gereinigt, fein gestoßen und mit einem zusammengeschnittenen Weck, etwas Citronenschale, Zimmt, $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser eine Viertelstunde recht miteinander verkocht; treibe dieß durch ein Haarsieb, thue es in eine schickliche Schüssel, gieße 2 Schoppen rothen Wein mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und etwas Zimmt darüber. Alsdann nimm 1 Pfund saure Kirschen, entlede sie der Steine und Stiele und koche sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker kurz ein. Thue sie dann auch nebst einem Eßlöffel voll Kirschwasser zu dem Obgenannten, decke sie gut zu, und stelle sie kalt bis zum Anrichten.

Klöse zu Suppen.

53. Gezopfte Weckknöpflein.

Man zopft von 3 Kreuzer-Wecken das Weiche heraus, brüht es mit $\frac{1}{4}$ Pfund heißer Butter an, läßt es

falt werden, und rührt es dann mit 3 ganzen Eiern und etwas Muskatnuss eine Viertelstunde, legt es mit dem Löffel hübsch klein in die langsam kochende Fleischbrühe und gibt es zu jeder beliebigen Suppe.

54. Weckknöpflein anderer Art.

3 Wecke werden abgerieben, dann in Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt, in 4 Loth Butter gedämpft und wenn sie erkaltet sind mit 4 bis 5 Eiern abgerührt, etwas Salz, Muskatnuss und Schnittlauch hinein gethan, in die kochende Fleischbrühe gelegt und gekocht.

55. Butterknöpflein.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann werden 3 Eier und 6 Eßlöffelvoll geriebenes Milchbrod (immer 1 Ei und 2 Löffel Brod) hinein gerührt, auch etwas Schnittlauch, Muskatnuss und Salz daran gethan, runde Kügelchen daraus gemacht, in die Fleischbrühe gelegt und gekocht.

56. Markknöpflein.

Rühre 4 Loth zerlassenes Dönsenmark mit 4 Loth Butter schön weiß, rühre nach und nach 4 ganze Eier und 4 Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod, und 2 Eßlöffelvoll Mehl, etwas Muskatnuss und Salz hinein, mache mit der Hand runde Klöschen daraus und probire sie in kochender Fleischbrühe, ob sie beisammen bleiben; wenn nicht, so gib noch etwas geriebenes Milchbrod dazu.

57. Eierknödel.

6 ganze Eier werden in einem Topf recht untereinander geschlagen, thue Salz, Muskatnuss und einen Schoppen süßen Rahm hinein, schlage dieses abermals

recht unter einander, stelle es in kochendes Wasser und lasse das Wasser so lange kochen, bis es fest ist, sich hernach mit dem Löffel die Klöße heraus und lege sie in die Suppe.

58. Butterknödel mit Mehl.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, rühre sie weiß, thue 3 Eier mit 3 Löffel voll Mehl nach und nach hinein, auch etwas Muskatnuß und Salz, und rühre dieß recht gut, dann lege sie mit dem Löffel in langsam kochende Fleischbrühe und koche sie.

59. Fischknöpflein.

Löse die Gräten von einem Pfund Hechtfleisch recht rein ab, stoße solches in einem steinernen Mörser nebst 2 Ei groß frischer Butter, einem in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Weck, dem Gelben von 3 Eiern, etwas feingehackten Schalottenwiebeln, Petersilie, Thymian, Salz und Muskatnuß eine Viertelstunde lang, mache sodann aus dieser Farce runde Klöschen und koche sie in kochender Fleischbrühe eine Viertelstunde lang, sie können dann in Suppen oder als Beilage zu Ragout gegeben werden.

60. Codiveau-Knödel.

1 Pfund rohes Kalbfleisch wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett fein gehackt, nimm dann etwas feingehackte Schalottenwiebeln, Petersilie, 2 ausgedrückte Wecken in Milch eingeweicht, ein Ei groß Butter, etwas Salz und Muskatnuß, stoße alles eine Viertelstunde recht unter einander, rühre 3 Eier recht gut darunter, mache runde Knödel daraus und koche sie in siedender Fleischbrühe und gieb sie in Suppe oder als Fülle in Pastetchen.

61. Kartoffel-Knödel.

Einige abgekochte und wieder erkaltete Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben und mit so viel Butter als Kartoffeln und gleiches Gewicht Eier in einem Mörser recht fein zerstoßen, nebst etwas Salz, Muskatnuß und Schnittlauch unter einander gemengt, mit einem Löffel in die Fleischbrühe gelegt und gekocht oder in Rindschmalz recht schön gelb gebacken.

62. Aufgezogene Knödel in Suppen.

Nachdem 2 Loth Butter weiß gerührt sind, werden 2 ganze Eier nebst einem Eßlöffelvoll Mehl, 1 Eßlöffel geriebenes Milchbrod, Salz, Muskatnuß, Schnittlauch und ein wenig süßer Rahm dareinge-
rührt, bestreiche eine kleine Form mit Butter und Semmelmehl, fülle den Teig darein und backe ihn mit dem Aufzugdeckel schön gelb; nimm dann das Gebackene heraus, schneide es in kleine Stücker und richte die Suppe darüber an.

63. Knödel von Hühnerfleisch.

Das Brustfleisch von einem alten Huhn oder Kap-
paun wird roh abgeschabt und fein gehackt, mit einem Stückchen Butter und 6 Loth Weißbrod in Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt, dann mit 2 Eiern und einem Eigelb, etwas Salz und Muskatnuß recht fein in einem steinernen Mörser gestoßen, dann runde Klöße davon gemacht, in kochender Fleischbrühe gekocht oder in Rindschmalz gebacken und auf Suppen oder als Beilage gebraucht. Statt daß die Farce gestoßen wird, kann sie auch recht fein gehackt werden.

64. Gries-Klöße.

Es wird ein schwacher Schoppen Milch kochend gemacht, 2 Kochlöffel Gries hineingerührt und so lang

gekocht, bis er dick ist. Wenn der Gries verküht ist, rührt man 4 Loth Butter nebst 3 Eiern schäumig, thut den gekochten Gries nebst 2 Loth Mehl und nöthigem Salz hinein, legt die Klöße mit dem Löffel in siedende Fleischbrühe und läßt sie langsam kochen.

65. Hühnerleber-Knödel.

Man nimmt von einigen Hühnern oder Kapaunen die Lebern und Herzen, wiegt dieses nebst etwas Schnittlauch und Petersilie recht fein, rührt alsdann $\frac{1}{2}$ viertel Pfund Butter weiß, schlägt 4 Eier daran, rührt das Verwiegte nebst dem Abgeriebenen von einem Semmelbröckchen, Salz, Muskatnuß und Mehl, so viel man in 3 Fingern fassen kann, dazu, legt die Knödel in langsam kochende Fleischbrühe, und läßt sie kochen. Sie müssen aber in anderer Bouillon servirt werden, weil diese, in der sie kochen, trübe gemacht wird.

66. Krebs-Klöße.

Feingehackte Zwiebeln und Petersilie werden in einem Stück Butter gedämpft, thue hierauf einen eingeweichten, wieder ausgedrückten Weck dazu; nachdem dies Alles gut gedämpft hat, thue es in eine Schüssel, nimm alsdann von gekochten Krebsen die geschälten Scheeren und Schwänze, hacke sie fein, thue sie zu dem Gedämpften, nebst einigen Löffeln Krebsbutter, etwas Salz, Muskatnuß und 3 ganzen Eiern; wenn Alles gut unter einander gerührt ist, mache runde Klöschen daraus und koche sie in siedender Fleischbrühe ab; sollten sie nicht beisammen bleiben, so thue noch etwas Mehl dazu.

Anmerkung. Gut ist es, wenn alle diese Knödel zuerst in der Fleischbrühe probirt werden, ehe man sie einlegt; sollten sie nicht beisammen bleiben, so mag man immer noch etwas Mehl dazu nehmen.