

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1811

Suppenknöpflein oder Suppenklöse.

urn:nbn:de:bsz:31-55066

Zwiebel-Suppe.

Man schneidet eine grosse Hand voll Zwiebeln klein, thut ein Stücklein Butter in einen Stoll; haben oder Kachel, röstet einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb, dämpft die Zwiebeln darin, gießt Fleischbrühe daran, so viel man zur Suppe nöthig hat, thut etwas Muskatblüthe darein, und läßt es wohl kochen, alsdann treibt man es durch, richtet es über ganz fein geschnittene Schnittlein an, läßt die Suppe noch ein wenig auf der Kohle anziehen, zieht 2 Eyer gelb damit ab, und gießt sie darüber.

Suppenknöpflein oder Suppenklöße.

Butter-Knöpflein.

Ein Viertelpfund Butter wird weiß gerührt, nach diesem schlägt man 3 Eyer darein, thut 3 Kochlöffel voll feines Mehl, Salz, ein wenig Muskatnuß daran, legt die Knöpflein in gute Fleischbrühe ein, und deckt sie zu. Sie können auf jede Suppe gegeben werden. Ehe man die Knöpflein in die Fleischbrühe legt, macht man zuvörderst mit Einem derselben eine Probe. Wenn es zerfällt, muß noch ein Kochlöffel Mehl in den Teig gerührt werden.

Zu Fleisch-Knöpflein.

wird ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel oder Nachbraten genommen, rein gehäutet (von der Haut gesäubert), zu kleinen Bröcklein geschnitten, eine Zwiebel, etwas Petersilie, 2 Loth frisches Ochsenmark oder ein Stücklein ungeräucher-

ter Speck dazu gethan, alles zusammen klein gehackt, ein Kreuzerweck in Wasser eingeweicht, das gehackte Fleisch mit dem zuvor fest ausgedruckten Weck in eine Schüssel gethan, Salz und Muskatnuß dazu, und mit 3 bis 4 Eiern wohl untereinander gerührt. Alsdann werden kleine Knöpflein in Fleischbrühe eingelegt. Wenn die Schnittten zur Suppe gebäht und angerichtet sind, kommen die Knöpflein darauf, nun zieht man noch 3 Eyer gelb mit Fleischbrühe ab, und thut sie an die Suppe.

Gebrühte Knöpflein.

Ein Schoppen (der 4te Theil einer Maas oder $\frac{1}{2}$ Bouteille) Milch wird in einer Pfanne siedend gemacht, und so viel feines Mehl darein gerührt, bis es ein recht fester Zaig ist. Diesen schafft man so lang, bis er recht glatt ist, trocknet ihn mit einem Stücklein Butter auf, und thut ihn in eine Schüssel. Sobald der Zaig erkaltet ist, werden 6 bis 8 Eyer daran geschlagen, auch Salz und Muskatblüthe nicht vergessen. Man legt hierauf die Knöpflein in gute Fleischbrühe, in welcher ziemlich Wurzeln seyn müssen. Diese Knöpflein können wie die vorhergehenden auf Suppen, und auch als Nachts Gemüß gegeben werden.

Gezopfte Knöpflein.

Aus 3 bis 4 Wecken zopft man das Weiche zu ganz kleinen Brosamen. Wenn diese in einer Schüssel sind, werden anderthalb Viertelpfund (12 Loth) zerlassene Butter darüber gegossen. Nun läßt man es ein wenig erkalten, schlägt dann 6 Eyer daran, rührt es recht leicht, thut Salz und Muskatnuß darein, und legt die Knöpflein in Fleischbrühe ein.

Gebackene Knöpflein von Kartoffeln oder Grundbirnen.

Die Grundbirnen werden roh geschält, nachdem gesotten, doch so, daß sie nicht zerfallen. Wenn sie aus dem Wasser und kalt sind, so reibt man sie auf dem Reibeisen, und thut sie in eine tiefe Schüssel. So viel es große Grundbirnen gewesen sind, so viel werden auch Eier daran geschlagen. Die Masse muß ganz leicht seyn. Nachdem man zuvor noch Salz und Muskatnuß daran gethan hat, werden sie im Schmalz (Schmelzbutter) gelb gebacken. Man kann sie auf jede Suppe thun, sie sind so gut als Butterknöpflein.

Andere Art gesottene Knöpflein von Grund- oder Erdbirnen.

Man verfährt mit den Grundbirnen auf die nehmliche Art wie mit den vorhergehenden, rührt alsdann ein Viertelpfund Butter ganz leicht, schlägt 4 Eier darein, und thut 5 Hände voll geriebene Grundbirnen, klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie, Salz und Muskat dazu. Sobald alles recht leicht gerührt ist, werden die Knöpflein in Fleischbrühe eingelegt. Zuvor kann man bey einem sehen, ob es nicht zerfällt, in welchem Fall noch mehr Grundbirnen genommen werden müssen.

Knöpflein von Weck oder Weißbrod.

Von 2 altgebackenen Kreuzerwecken reibt man die Brosamen auf dem Reibeisen, rührt hierauf ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 Eier darein, nimmt die geriebenen Wecken dazu, rührt es recht schaumig, thut Salz und

Muskatnuß darein, und legt die Knöpflein in gute Fleischbrühe ein, zuvor versucht man bey einem, ob sie nicht verfahren (auseinander fallen), in welchem Fall noch ein wenig Mehl dar- ein gerührt werden muß.

Anmerkung. Auf die nehmliche Art kann man auch Knöpflein von Semmel, oder Mutschelmehl machen, von welchem man 3 Hände voll dazu nimmt. Von Milchbroden werden 3 Stücke gerieben.

Zu gebackenen Weck, Knöpflein.

reibt man 2 Wecken ab, verschneidet das übrige in 2 Theile, weicht es in süße Milch ein, schlägt 5 Eyer an ein leicht gerührtes Viertelfund Butter, drückt den Weck wohl aus der Milch, rührt solchen nebst 2 Kochlöffeln voll feinem Mehl an die Butter und wohl untereinander, thut Salz und etwas Muskatn daran, macht ein halbes Pfund Schmalz heiß, legt kleine runde Klöße darein, und bäckt sie gelb. Sie können auf jede Suppe gebraucht werden.

Ochsenfleisch und Saucen (Soosen) dazu.

Ochsenfleisch gut zu sieden.

Das Fleisch wird, von welchem Stück es auch ist, recht geklopft und mit kaltem Wasser zuge- setzt. Wenn es zu sieden anfangt, wird es fleis- sig abgeschäumt, bis es recht gereinigt ist. Hier- auf salzt man es, thut eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerlaub, von allen Arten Wurzeln, Kohl, Endivien (Artive), ein Stückchen Winterrettig