

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Klöße.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

352. **Italienischer Salat.**

Zutaten: 250 Gramm Kalbs- oder mageres Schweinefleisch, gekocht oder gedämpft, ohne braune Kruste, 100 Gramm mageren, gekochten Schinken, 100 Gramm harte Serrdelawurst, 100 Gramm Sardellen, 1 feingeschnittene Zwiebel, 4 Senf- und 2–3 Pfeffergurken, 3 Äpfel, Remouladensauce von 2 Eiern, $\frac{1}{4}$ Liter Del. (Siehe da.)

Zubereitung: Die Zutaten werden in feine Streifen geschnitten, die Sardellen vorher sehr gut gewaschen, dann alles mit der pikant abgeschmeckten Remouladensauce vermischt und vor dem Anrichten nochmals abgeschmeckt. Der Salat wird auf halbtiefer Glas- oder Porzellanschale bergig angerichtet, mit Salatherzen umkränzt, mit Figuren aus gekochtem Eiweiß, Eigelb, Kapern und Gurken vorher belegt, mit Weißbröckchen oder Schnitten serviert.

353. **Eiersalat.**

Zutaten: 5 Eier, 4 hart gekocht, 1 roh, 2 Eßlöffel feines Del, 2 Eßlöffel Rahm, 2 Eßlöffel feiner Essig, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Messerspitze Senf, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel gewiegte Petersilie oder Schnittlauch, 1 Teelöffel gewiegte Kapern.

Zubereitung: 1 hartgekochtes Eigelb wird gut zerdrückt, mit dem rohen und einem Teil des Salzes glatt gerührt, dann das Del unter Rühren hinzugetropft und die anderen Zutaten abwechselnd darunter gegeben, die Sauce gut abgeschmeckt. Die übrigen hartgekochten Eier werden der Länge nach in Achtel geschnitten, in die Sauce gelegt.

Klöße.

354. **Fleischfarceklößchen** für 6 Personen zur Suppe usw.

Zutaten: 1 abgeriebenes Weißbrot, $\frac{1}{16}$ Liter Milch oder Bouillon, 20 Gramm Palmona, 125 Gramm Kalbfleisch, Geflügelfleisch oder Wildfleisch, 2 Eigelb, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat, 2 Eßlöffel feingeriebene Semmel, 1 Teelöffel feingewiegte Zwiebel.

Zubereitung: Das Weißbrot wird in die Bouillon oder Milch gebrocht, nachdem es geweicht mit dieser und Palmona zu einem geschmeidigen Kloß abgebacken, das viermal durch die Maschine genommene oder sehr feingewiegte Fleisch und die anderen Zutaten hinzugefügt, alles gut vermischt, mit zwei flachen, bemehlten Kochlöffeln kleine Klößchen gedreht, die man 8–10 Minuten in Wasser oder Bouillon gar ziehen läßt, für Suppe als Einlage oder zu Ragouts und dergl. verwendet.

355. Markklößchen.

Zutaten: 100 Gramm Rindermark, 10 Gramm Butter, 1 Ei, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Muskat, frisch geriebenes Weißbrot nach Bedarf, 1 Teelöffel Kartoffelmehl.

Zubereitung: Das Rindermark wird gewässert, zerdrückt, angewärmt und mit der Butter, dem Salz und Ei geschmeidig gerührt. Dann wird soviel geriebene Semmel dazu gerührt, bis sich aus der Masse Klößchen drehen lassen wie in voriger Nummer. Die Markklößchen werden ebenfalls in 8–10 Minuten in Wasser oder Bouillon gar gezogen.

356. Falsche Schildkröteneier.

Zutaten: 3 hartgekochte Eigelb, 2 rohe Eigelb, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Kartoffelmehl oder Weizenpuder, 10 Gramm Butter.

Zubereitung: Die Eigelb werden zerdrückt, durch ein Drahtsieb gerieben, mit den rohen Eigelben und den anderen Zutaten gut verrührt, aus der Masse winzig kleine Klößchen resp. Eier gedreht, die man in Wasser 5 Minuten gar ziehen läßt, als Einlage zu Mockturtlesuppe, Ochsenchwanzsuppe und Ragouts verwendet.

357. Leberklößchen als Einlage zu Suppen.

Zutaten: 1 abgeriebenes, in $\frac{1}{16}$ Liter Bouillon und 20 Gramm Palmona abgebackenes Weißbrot, $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbs- oder gute Ochsenleber, 1 Ei, 2 Eßlöffel frisch geriebenes Weißbrot, 1 Teelöffel feingewiegte, angedünstete Zwiebel, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel geschabten Speck.

Zubereitung: Die Leber wird aus den Häuten geschabt, feingewiegt, mit den Zutaten gut vermischt, mit Salz abgeschmeckt und kleine Klößchen aus der Masse gedreht, die man im Wasser oder gleich in der Suppe, am besten Kartoffelsuppe gar ziehen läßt.

358. Süddeutsche Leberknödel.

(Frankfurter Kochkunstausstellung.)

Zutaten: 1¹/₂ Pfund Kalbs- oder Rindsleber, 5 abgeriebene, geweichte Weißbrote, 2 Eßlöffel feingewiegtes Rindermark oder fetten, geräucherten Speck, 2 Messerspitzen weißen Pfeffer, 2 kleine, feste Zwiebeln, gewiegt, gedünstet, 8 Eßlöffel frisch geriebene Semmel, 4 Eier, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, 1 Prise Muskat, 10 Gramm Palmona zur Zwiebel.

Zubereitung: Die Leber wird gehäutet, alles Sehnhige ausgelöst, mit dem geweichten, ausgedrückten Weißbrot durch die Fleischmaschine genommen, mit allen Zutaten recht gut vermischt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. In einem breiten Topfe läßt man das gesalzene Wasser zum Kochen kommen, taucht einen scharfen Blechlöffel hinein, sticht damit längliche Klöße ab, welche man neben einander in das kochende Wasser legt. Die Klöße dürfen nur ganz leise in offenem Topfe 8 bis 10 Minuten kochen, werden dann auf einen Durchschlag zum Ablaufen, und dann vorsichtig auf die erwärmte Platte gelegt, mit gebratenen Speck- und Zwiebelwürfeln, die nicht mit in den Zutaten berechnet sind, bestreut.

359. Feine Semmelklößchen als Einlage zu Suppen.

Zutaten: 1 abgeriebenes, geweichtes, ausgedrücktes Weißbrot, 30 Gramm Palmona oder Butter, 1 Ei, 4 Eßlöffel frisch geriebenes Weißbrot, 1 Teelöffel Weizenpulver oder Kartoffelmehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat.

Zubereitung: Die Butter oder Palmona wird zu Sahne gerührt, alle Zutaten gut damit vermischt, die Masse mit Salz abgeschmeckt, kleine Klößchen daraus gedreht, die man in Mehl wälzt und in Wasser oder Bouillon gar zieht.

360. Semmelklöße.

Zutaten: 5 abgeriebene, geweichte, ausgedrückte Weißbrote, 10 Eßlöffel frisch geriebenes Weißbrot, 4 Eier, 40 Gramm

Palmona, 2 Eßlöffel Salz, 2 Messerspitzen Pfeffer, 2 Prisen Muskat, 2 Eßlöffel Weizenpuder oder Kartoffelmehl.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne, die Eigelb dazu und schaumig gerührt, dann alle Zutaten gut verrührt, abgeschmeckt und apfelgroße Klöße daraus geformt, die man in Mehl wendet, nochmals zwischen bemehlten Händen rollt und 10 bis 12 Minuten in offenem Topfe leise gar kocht.

361. Schinkenknödel.

Zutaten: 300 Gramm magerer Schinken, 4 geweichte und gut ausgedrückte Weißbrote, 10 Eßlöffel frisch geriebenes Weißbrot, 2 Eßlöffel gewiegtes, geräuchertes Speckfett, 4 Eier, 1 Eßlöffel Weizenpuder oder Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Pfeffer, 1 Eßlöffel Salz, 30 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Petersilie, 1 Zwiebel fein gewiegt und beides in Palmona gedünstet.

Zubereitung: Die geweichte Semmel wird durch die Fleischmaschine getrieben oder sonst gut verrührt. Der Schinken wird grob gewiegt, in Palmona angedünstet, ebenso Petersilie und Zwiebel, alles gut vermischt, die Masse mit Salz abgeschmeckt, Klöße daraus geformt oder wie Leberklöße abgestochen, wie diese vorsichtig gekocht.

362. Königsberger Klops.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfund gehacktes Fleisch, halb Schwein, halb Rind, 1 Zwiebel gewiegt, in Palmona geschwitz, 2 Messerspitzen Pfeffer, 1 Sardelle, 1 Eßlöffel Salz, 2 gehäufte Eßlöffel geriebene, gekochte Kartoffeln oder 4 Eßlöffel frisch geriebenes Weißbrot, 1 Ei, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Aus den Zutaten wird eine Fleischfarce bereitet, die man gut mit Salz abschmeckt. Es werden apfelgroße Klöße daraus gedreht, die man in Mehl wendet und in einer Sardellen- oder Heringsauce (siehe da) garkocht.

363. Teigspäßen.

Zutaten: 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Eier, 1 Teelöffel Salz, 30 Gramm Palmona.

Zubereitung: Aus den Zutaten wird ein halbflüssiger Teig angerührt, den man schlägt bis er Blasen wirft. Mit einem scharfkantigen Eßlöffel werden längliche, schmale Klößchen abgestochen, die man in Salzwasser gar zieht oder

auch in Sauerkraut, gelben Rüben und dergl. gar kocht, auch zum Kompott reicht.

364. Spätzle (Schwäbisches Gericht.)

Zutaten wie oben, nur kann man den Teig etwas flüssiger machen und eventl. einige Eßlöffel Reismehl darunter rühren.

Zubereitung: Ein kleines glattes Kuchenbrett oder sog. Spazebrett wird angefeuchtet, ein Schöpfer von dem Teig darauf gelegt, mit einem Tranchiermesser breit- und von der Seite, wo man abnehmen will, immer zurückgestrichen. In dünnen Fäden wird nun der Teig mit dem Tranchier- oder mit einem Spazemesser in das kochende Salzwasser geschabt und dabei öfter aufgerührt. Nachdem man 3 Löffel eingschabt hat, deckt man den Topf zu, damit das Wasser schneller zum Kochen kommt, läßt die Spätzle einigemal aufkochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, gibt sie auf einen Durchschlag und begießt sie mit kaltem Wasser, läßt sie abtropfen, legt sie in eine Pfanne, in welche man ein Stückchen Palmona oder Butter zergehen ließ und schwenkt sie um. Nachdem der ganze Teig verbraucht ist, wird das Wasser, von welchem man eine gute Suppe herstellen kann, verwahrt. Die Spätzeln werden mit Butter abgeschmelzt, mit in Butter oder Palmona gerösteten Brotkrumen bestreut angerichtet oder überbacken.

365. Thüringer Hefeklöße.

Zutaten: 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Ei, 30 Gramm frische Hefe, 20 Gramm Palmona.

Zubereitung: Aus den Zutaten bereitet man einen Hefeteig, den man gut aufgehen läßt, formt dann runde, größere Bälle daraus, die man auf ein bemehltes Blech setzt und nochmals aufgehen läßt. Sobald das Wasser kocht, werden die Klöße hineingelegt, doch muß, da sie sehr aufgehen, genügend Zwischenraum bleiben. Nachdem sie zwei Minuten gekocht haben, werden sie durch leichten Druck mit einem Kochlöffel umgewendet, müssen dann noch zirka 8 Minuten kochen, währenddessen man sie nochmals umwenden kann. Man reißt nun einen Kloß mit zwei spitzen Gabeln, die man Rücken an Rücken gegeneinander in die Mitte steckt, auseinander. Ist kein roher Teig mehr zu sehen, so müssen die

Klöße sehr rasch aus dem Topf genommen und aufgerissen werden, andernfalls fallen sie zusammen. Ihr Gelingen hängt also vom raschen Herausnehmen und Aufreißen ab, dabei ist aber zu beobachten, daß nur ein mäßiges Loch entstehen darf, in welches man je einen Löffel braune Butter oder Palmona gießt. Sie werden mit geschmortem Obst, verdünntem Zwetschenmus oder Marmelade, auch zu Sauerkraut und Fleisch gegessen.

366. Wickelklöße.

Es wird ein Nudelteig bereitet, der etwas weicher wie zu Nudeln sein darf. Er wird strohhalm dick ausgerollt, in handbreite und 10 Zentimeter lange Streifen geschnitten, die man mit zerlassener Palmona oder Butter bestreicht, mit ausgebratenen feinen Speckfäden belegt, zusammenrollt und mit einem Zahnstocher oder feinem Hölzchen zusammensteckt, 15 Minuten in Salzwasser kocht, zu weißer Sauce, Zwiebelsauce, Sauerkraut oder auch zu geschmortem Obst, ebenso zu Schmorfleisch gibt.

367. Gekochte Kartoffelklöße.

Zutaten: 3–4 Pfund Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffelmehl, 3 Eßlöffel Salz, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, Weißbrotwürfel von 2 Weißbrotten, 2 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden tags vorher gekocht, am Morgen geschält und gerieben, Kartoffelmehl und Salz werden lose darunter gemischt, die Milch kochend darüber gegossen, dabei tüchtig umgewendet, Eier und Mehl hinzugefügt und der Teig gut geknetet. In je eine Hand voll Teig steckt man 4 in Palmona geröstete Weißbrotwürfel, formt glatte, runde Bälle, hüllt sie unter Rollen in Mehl ein und kocht die Klöße in offenem Topfe 10 bis 15 Minuten. Regel ist dabei, daß das Wasser sich nur leise bewegt, nicht wellt, und daß nur so viel Klöße hineinkommen, als sich, ohne sich zu reiben, bewegen können, daß das Wasser sprudelnd kocht, wenn sie hineinkommen, und daß es gleich wieder zum Kochen kommt. Die Klöße können zu allen Braten, aber auch zu Obst gegeben werden. Frei steht es, in den Teig 1 Teelöffel feinen Majoran oder einige Prisen Muskat zu geben.

368. **Bayrische Kartoffelknödel.**

Zu vorigem Teig, bei dem man aber das Kartoffelmehl wegläßt und diesen nur zur Hälfte nimmt, mengt man, bevor man mit Milch überbrüht, 2 Pfund rohe, geschälte, in frisches Wasser geriebene, dann ausgepreßte und zerpfückte Kartoffeln, überbrüht den Teig, knetet ihn gut mit oder ohne Eier, die man selbstverständlich nach dem Ueberbrühen daran gibt, mengt die gerösteten Semmelwürfel darunter, formt Klöße mit nassen oder bemehlten Händen und kocht sie wie in voriger Nummer, aber 15 bis 20 Minuten, je nach der Größe. Sie schmecken zu allen Braten, besonders zu Schmor- und Gänsebraten.

369. **Echte Thüringer rohe Kartoffelklöße.**

Zutaten: 5–6 Pfund rohe, geschälte, in frisches Wasser geriebene Kartoffeln, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 30 Gramm Gries, 5 Eßlöffel feines Salz, geröstete Würfel von 3 Brötchen.

Zubereitung: Das Geriebene, von welchem man einigemal das rote Wasser vorsichtig ab- und frisches zugießt, wird in einen Presssack gegeben, nochmals frisches Wasser darüber gegossen, und in die Kartoffelpresse gebracht, die man einigemal anschraubt. $\frac{3}{4}$ Stunde vor dem Anrichten wird das Gepreßte aus dem Sack in eine Schüssel genommen, in welcher man die Klöße machen will, schnell aber gut auseinander gezupft, das abgesetzte Kartoffelmehl, über welches man noch einmal frisches Wasser goß, und nochmals setzen ließ, hinzugeben, locker unter den Rieb gerührt und alles mit der kochenden Milch, in welcher man den Gries einigemal aufkochte, überbrüht, dabei gut vermischt, Salz hinzugegeben, gut mit den Händen durchgemengt, dann größere Klöße geformt, zu welchem Zwecke man die Hände in frisches Wasser taucht. Die Semmelwürfel werden immer 4 in die Mitte gesteckt. Die Klöße müssen sehr vorsichtig gekocht werden. Ins sprudelnd kochende Wasser gelegt, läßt man sie zum Kochen kommen, rüttelt sodann den Topf und kocht sie unbedeckt noch 12–15 Minuten.

Anmerkung: Das Blauwerden der Klöße wird verhütet, indem in reichlich Wasser gerieben wird, da die Kartoffeln durch die Berührung mit der Luft erst rot, dann schwarz werden; weiter muß die Behandlung des Teiges nach dem

Pressen schnell vor sich gehen und kocht man sie am besten in ungesalzenem Wasser. Die Klöße sind ungemein beliebt in Thüringen, Württemberg und in manchen Gegenden Bayerns.

Locker werden sie durch Hinzugabe von einigen gekochten, kalt geriebenen Kartoffeln. Sie schmecken vorzüglich zu Rinderschmorbraten, Schweine-, Hammel- und Gänsebraten.

370. Briesklöße.

Zutaten: 400 Gramm Bries, 1 Liter Milch, 50 Gramm Palmona, 4 Eier, 1 Teelöffel Salz.

Zubereitung: Die Milch mit Palmona wird zum Kochen gebracht, der Bries hineingestreut, Salz hinzugegeben, und unter Rühren und Wenden zu einem steifen Kloß abgebacken, der abkühlen muß. Unter tüchtigem Rühren werden die Eier hinzugefügt, mit einem Eßlöffel, den man immer wieder in das kochende Wasser taucht, längliche Klößchen abgestochen, die man 5 bis 8 Minuten in leichtgesalzenem Wasser kochen läßt, mit Zucker bestreut, zu Obst und Kompott serviert.

371. Apfelklöße.

Zutaten: 3 große Äpfel, 10 Gramm süße, 2 bittere Mandeln, $\frac{1}{2}$ Teelöffel auf Zucker abgeriebene Zitronenschale, 20 Gramm Korinthen, 50 Gramm Zucker, 1 Messerspitze gestoßenen Zimt, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 30 Gramm Palmona, 2 Eier, 100 Gramm Mehl, 5 Eßlöffel geriebene Semmel, 1 Messerspitze Salz.

Zubereitung: Die Äpfel werden in sehr feine Würfel geschnitten, mit 1 Eßlöffel Weißwein, dem Zitronenzucker, 1 Eßlöffel Zucker vermischt und $\frac{1}{2}$ Stunde oder länger stehen lassen.

Die Palmona wird zur Sahne, Eigelb und Zucker dazugerührt, abwechselnd Milch, Mehl, geriebene Semmel, Korinthen, Äpfel dazugesetzt, zuletzt den Schnee der Eier darunter gemischt. Mit einem in heißes Wasser getauchten Eßlöffel werden Klößchen abgestochen, welche in Salzwasser gekocht, mit in Butter gerösteter Semmel bestreut, mit Weinsauce serviert werden.

372. Apfelklöße (einfacher.)

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eier, 1 Prise Salz, 30 Gramm Palmona werden zu einem Spazenteig angerührt,

mit einer Messerspitze Zimt, 1 Eßlöffel Zucker und 4 großen geschälten, in kleine Würfelchen geschnittenen Äpfeln vermischt, mit einem in heißes Wasser getauchten Eßlöffel abgestochen, in leichtem Salzwasser 10 bis 15 Minuten leise gekocht mit brauner Palmona begossen, nach Belieben mit Kompott serviert.

373. Schwemmklößchen.

Zutaten: 50 Gramm Mehl, 25 Gramm Palmona, 2 Eier, $\frac{1}{10}$ Liter Wasser, 1 Prise Salz. Für süße Suppen: 1 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Zitronenschale an die fertige Masse.

Zubereitung: Wasser, Palmona, Salz wird aufgeköcht, das Mehl darin abgebacken, die Masse heiß mit 1 Ei, abgekühlt, mit dem andern tüchtig verrührt.

Mit zwei Teelöffeln werden längliche Klößchen gedreht, auf einen eingefetteten Teller gelegt, in kochendes Salzwasser gespült und 5 Minuten gekocht.

Kartoffelgemüse.

Eines der gebräuchlichsten Nahrungsmittel, das fast unentbehrlich für den Mittagstisch ist, bildet die Kartoffel. Sie ist es, welche den meisten Fleischgerichten, Gemüsen, Saucen und dergl. zu ihrem Recht verhilft, denn ohne sie als Zuspense, würden jene Gerichte gar nicht munden. Wie eine versalzene oder sonst schlecht zubereitete Suppe die Lust zum Weiteressen nehmen und die Laune verderben kann, so tut dies ebenfalls eine schlecht gekochte Kartoffel, die gut zu kochen durchaus der größten Aufmerksamkeit bedarf. Jede Kochbeflissene weiß oder sollte wissen, daß Kartoffeln sehr verschieden in Wasser- und Mehlgehalt, sowie in der Faser sind und ist es nicht jedem vergönnt, die feinsten Speisekartoffeln in Anwendung zu bringen. Eine als gut verschrieene und erprobte Kartoffel wäscht man zweimal gut, setzt sie mit kaltem Wasser und pro Liter 1 Teelöffel Salz an, bringt sie zum Kochen und läßt sie beiseite langsam garkochen, gießt sie ab, läßt sie offen stehen, bis aller Dampf heraus ist und bedeckt sie wieder. Sehr mehligte Kartoffeln, welche gewöhn-