

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

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1840

Suppenknöpflein oder Klöße.

urn:nbn:de:bsz:31-55098

Butter. Nun verrührt man 6 Eier mit einem Schoppen Fleischbrühe, thut das Gedämpfte mit etwas Muskatnuß und Salz darunter, bestreicht ein rundes Becken oder eine Kastrol mit Butter, nimmt das Angerührte darein, setzt es dann in siedendes Wasser, und einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf. Das Wasser muß immer fortsteden. Sobald die Creme fest beisammen ist, wird sie ausgestochen, und statt des Brodes in die Suppe gethan. Man kann auch die Creme in des Bäckers Ofen setzen und mit einem Deckel zudecken, damit der Dampf dabei bleibt; nur darf man sie mit keinem eisernen Deckel in den Ofen thun.

Gebackenes Milchbrod zu allerley Suppen.

Es werden 2 oder 3 Milchbrode zu runden dünnen Schnitten geschnitten, dann 4 Eier mit einem halben Glase voll süßem Rahm (Sahne) und ein wenig Salz wohl verrührt, die Schnitten einzeln darin umgekehrt, und nun in heißem Schmalz gelb gebacken. Man kann diese Schnitten auch zu süßen Suppen gebrauchen; sie dürfen in keiner Suppe aufkochen.

Suppenknöpflein oder Klöße.

Abgetrocknete Klöße.

Ein Weck oder eine Semmel wird mitten von einander geschnitten, in kaltes Wasser eingeweicht, wenn er nun nebst der Rinde weich ist, fest ausgedrückt, einer Nuß groß Schmalz (Schmelzbutter) heiß gemacht, der Weck darin gedämpft, bis er sich von der Pfanne ablöst, und etwas Salz und Muskatnuß dazu gethan.

Suppenknöpflein oder Klöße. 33

gethan. So lange das Brod noch warm ist, werden 3 Eier, eines nach dem andern, hineingeschlagen. Hierauf macht man in einem tiefen Pfännchen Schmalz heiß, und legt von dem Taig kleine runde Klöße hinein. Während man sie backt, muß man die Pfanne immer ein wenig rütteln. Wenn sie schön gelb gebacken sind, werden sie auf geschnittenes Brod gelegt, daß sich das Schmalz herauszieht. Diese Klöße kann man zu jeder Suppe geben.

Braune Butter-Klöße.

Von einem Kreuzerweck oder Weißbrod macht man runde Schnitten, und röstet solche auf einem Blech in dem Backofen gelb. Wenn das Brod kalt ist, wird es klein gestoßen, und mit 3 bis 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm angefeuchtet. Indessen rührt man 4 Loth Butter leicht, schlägt 2 große oder 3 kleine Eier darein, thut das angefeuchtete Brod dazu, rührt es noch eine Zeit lang fort, dann etwas Muskatblüthe und Salz dazu, und legt nun die Klöße in kochende Fleischbrühe ein. Jede Art Suppenklöße darf nicht groß eingelegt werden.

Grüne Klöße auf Suppen.

Eine Hand voll Petersilie mit etlichen Blättchen Spinat wird sauber gewaschen, und mit etwas Schnittlauch klein gehackt, in einem halben Viertelpfund (4 Loth) Butter gedämpft, dann in eine Schüssel genommen. Hierein thut man noch 2 starke Hände voll Weck- oder Mutschel-Mehl, etwas Salz und Muskatblüthe, rührt es mit 2 bis 3 Eiern an, legt nun ganz kleine Klöße davon in gute Fleischbrühe ein, und läßt sie nicht länger als eine Viertelstunde zugedeckt kochen.

Klöße von Brieslein oder Kalbsmilchen.

Man verweilt ein rein gewaschenes Brieslein im Salzwasser, häutelt es ab, und hact es fein mit
Kocherin Kochbuch II. 3

3 Loth Schenmark und etwas Petersilie, drückt ein zuvor in Milch eingeweichtes Milchbrod fest aus, thut es sammt dem Gehackten in eine Schüssel, etwas Salz und Muskatnuß dazu, und rührt es mit 2 Eiern an. Nun legt man davon kleine Klöße in Fleischbrühe. In einer schwachen Viertelstunde sind sie fertig. — Bei allen Arten Klößen muß man immer zuvor mit einem — eine Probe machen. Sind sie zu leicht, so thut man etwas Semmel- oder Mutschel-Mehl dazu; sind sie zu fest, so hilft man der Masse mit 1 oder 2 Eßlöffel voll süßem Rahm oder dem Gelben von einem Ei.

Klöße von Griesmehl.

Man rührt 4 Loth Butter leicht, schlägt 2 große Eier darein, und thut 2 starke Eßlöffel voll Griesmehl dazu. Man muß es entweder lange rühren, oder eine Zeit lang untereinander stehen lassen, bis der Gries aufquillt; dann rührt man wieder ein wenig, thut etwas Salz und Muskatnuß daran, probirt einen Kloss in der Fleischbrühe, ob er nicht zerfällt, (ist dieß der Fall, so thut man noch ein wenig Gries darunter), dann erst legt man die übrigen Klöße vollends ein, und läßt sie eine Viertelstunde lang zugedeckt kochen.

Gries-Klöße auf andere Art.

Für 6 bis 7 Personen setzt man eine halbe Maaß Milch über das Feuer, zupft oder schneidet, wenn sie kocht, 4 Loth Butter hinein, rührt, wenn die Butter vergangen ist, drei Viertelpfund (24 Loth) Griesmehl dazu, dämpft es so lange auf dem Feuer ab, bis es sich von dem Geschirr losschält, rührt, während es noch lau ist, 3 ganze Eier und von 3 andern das Gelbe darein, salzt es und reibt ein wenig Muskatnuß hinein. Wer den Schnittlauch liebt, kann auch davon dazu thun, hierauf legt man da-

von kleine Klöße in kochende Fleischbrühe ein, oder bakt sie in heißem Schmalz gelb.

Klöße von Kalbfleisch.

Man nimmt ein halbes Pfund Kalbfleisch von dem Schlegel, schneidet das Hautige ab, und hakt das Fleisch recht klein. Wenn es gehackt ist, nimmt man es nebst einem Stückchen Butter von der Größe eines halben Eies in einen Mörser, und stößt es vollends. Hierauf schneidet man von einem altgebackenen Weck die Rinde ab, weicht das Innere oder Weiche in Milch ein, drückt es fest aus, und stößt es mit dem Fleisch, bis es fein ist. Dann nimmt man es in eine Schüssel, thut etwas Salz und Muskatnuß daran, rührt es mit einem ganzen Ei oder 2 Eigelb an, und legt davon ganz kleine Klöße in gute Fleischbrühe. Sie können auch im Schmalz gebacken werden.

Klöße von Kalbshirn.

Ein halbes Kalbshirn wird sauber gewaschen, abgehäutelt, auf eine kleine Platte gelegt, siedendes Wasser darüber gegossen, und dann auf einen Durchschlag gelegt, daß das Wasser davon abläuft. Nun nimmt man 3 Loth zerlassene Butter in eine Schüssel, das Hirn dazu, und rührt es zusammen, bis es einander angenommen hat, dann eine kleine Hand voll Semmel- oder Mutschel-Mehl, Salz, Muskatnuß und das Gelbe von drei Eiern darein, legt Klöße davon in gute Fleischbrühe, und läßt sie nur eine Viertelstunde kochen.

Kartoffel-Klöße mit Ochsen-Zunge und gebackenem Brod.

Für 6 bis 7 Personen nimmt man 16 — 18 große Kartoffeln, kocht sie mit ein wenig Salz weich, schält sie, läßt sie kalt werden, und reibt sie auf einem Reibeisen, rührt 12 Loth (anderthalb Bierling)

Butter schaumig, schlägt nach und nach 3 ganze und 5 gelbe Eier hinein, und thut die geriebenen Kartoffeln, Salz, ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer, Muskatnuß, den vierten Theil von einer gesalznen und abgesottnen Dachsunge (in viereckige Stückchen oder würflicht geschnitten) und das Weiche eines Weißbrods oder Kreuzer-Wecks (ebenfalls zuvor würflicht geschnitten, und in einem Viertelpfund geklärter Butter gelb gebacken) zusammen in ein Geschirr, rührt es langsam durcheinander, und macht nach Belieben runde oder lange Klöße daraus. Diese Klöße werden in Suppe klein, und zum Kindfleisch größer gegeben.

Käs-Klöße.

Man nimmt 4 Stück kleine Knollen- (weiße) Käse, treibt diese durch ein Sieb, schneidet das Weiche von 2 Semmeln oder Kreuzer-Wecken würflicht, feuchtet es mit einem halben Schoppen süßem Rahm an, thut dieß nebst 2 ganzen und 4 gelben Eiern, Salz, Muskatnuß und ein wenig Schnittlauch dazu, rührt es gut durcheinander, und legt davon Klöße oder Knöpflein in kochende Fleischbrühe ein.

Mandelklöße.

Man stoßt ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit Rosen- und frischem Wasser fein, reibt einen Weck oder eine Semmel ab, schneidet das Innere von dem Weck entzwei, weicht es in süße Milch ein, drückt ihn fest aus, thut es zu den Mandeln, 2 Loth gestoßenen Zucker und ein wenig Zimmt nebst etwas geriebenen Zitronenschalen auch dazu, und rührt es mit 2 Eiern an. Nun macht man in einer eisernen Pfanne Schmalz heiß, legt kleine runde Klöße dar- ein, und backt sie langsam gelb. — Diese Klöße kann man zu jeder süßen Suppe geben, aber zu keiner Wein- oder Bier-Suppe. Wenn Zucker und

Zitrone weggelassen, und ein wenig Salz und Muskatblüthe darunter gethan wird, kann man sie zu Bouillon (Fleischbrühe) Suppen gebrauchen.

Markt-Klöße mit Geflügel.

Man nimmt ein halbes Pfund frisches Ochsenmark, schneidet es in Stückchen, läßt es auf einem langsamen Feuer aus, preßt es durch ein leinenes Tuch, läßt es kalt werden, rührt es mit 4 ganzen und 6 gelben Eiern schaumig, reibt das Weiche von 3 — 4 zuvor abgeschälten, altgebackenen Wecken oder Semmeln, thut dieß nebst Salz, feingehackter Petersilie, ein wenig Muskatblüthe, dem zuvörderst fein gewiegten oder gehackten Fleisch von einem gebratenen Kapaun oder 2 bis 3 jungen Hahnen dazu, rührt es gut durcheinander, und legt von der Masse Klöße in kochende Fleischbrühe.

Klöße von Milchbrod.

Ein altgebackenes Milchbrod wird am Reibeisen gerieben, die Hälfte von einem halben Schoppen süßem Rahm mit einer welschen Nuß groß Butter siedend gemacht, das geriebene Milchbrod damit angefeuchtet, recht vermengt, von 3 Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen, und das angefeuchtete Milchbrod damit angerührt, Salz und Muskatnuß daran gethan, und nun werden ganz kleine Klöße davon in heißem Schmalz gelb gebacken. Man kann sie zu jeder Suppe gebrauchen.

Rothe Klöße von Krebsen.

Man siedet 12 bis 15 Krebse im Wasser, schält die Schwänze, stößt die Schalen sammt den übrigen Krebsen mit einem Stückchen Butter fein, und dämpft sie in 4 Loth Butter. Sobald die Butter roth ist, wird sie mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser durch ein leinenes Tuch gepreßt. Wenn sich die Butter geworfen hat, schöpft man solche mit

38 Suppenknöpflein oder Klöße.

einem Eßlöffel in ein anderes Geschir ab, damit kein Wasser daran kommt, hact die ausgemachten Krebschwänze mit ein wenig Petersilie fein, thut eine Hand voll Semmel- oder Mutschel-Mehl an die Krebsbutter, etwas Salz und Muskatnuß daran, rührt es an die Krebschwänze mit einem großen oder 2 kleinen Eiern, bis der Taig die gehörige Klößdicke hat, und legt dann ganz kleine Klöße davon in die Fleischbrühe ein.

Weisse Klöße von Fischen.

Von welcher Art Fische es sind, so wird ein Stück von einem Pfund in Salzwasser gekocht. Hat man von Fischen Etwas übrig gelassen, so ist es auch zu gebrauchen. Man liest die Gräten sauber davon, wiegt oder hact den verlesenen Fisch mit etwas Zitronenschale, Petersilie und 2 gebackenen Eiern auf einem Brett, nimmt ihn dann in eine Schüssel, übergießt eine Hand voll Semmelmehl mit 2 Loth zerlassener Butter, und rührt es mit 3 Eigelb nebst Salz und Muskatblüthe an das Gehackte. Sollte der Taig noch fest seyn, so wird von einem oder zwei Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen und noch daran gerührt. Nun legt man ganz kleine Klöße davon in Erbsenbrühe; ist es zu keiner Fastensuppe, so kann man sie auch in Fleischbrühe kochen. Diese Klöße können zu Fasten- oder Fleisch-Suppen gebraucht werden.