

**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, 1833**

Suppenknöpflein oder Suppenklöse.

**urn:nbn:de:bsz:31-55078**

fen oder eine 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 Kohlen anziehen, zieht 2 Eigelb damit ab, und gießt sie darüber.

Suppenknöpflein oder Suppenklöse.

31

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 Saig gerührt werden.

Zu Fleisch-Knöpflein

wird ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel oder Nachbraten genommen, rein gehäutelt (von der Haut gesäubert), zu kleinen Bröcklein geschnitten, eine Zwiebel, etwas Petersilie, 2 Loth frisches Ochsenmark, oder ein Stücklein ungeräucherter Speck dazu gethan, Alles zusammen klein gehackt, ein Kreuzerweck in Wasser eingeweicht, das gehackte Fleisch mit dem zuvor fest ausgedrückten Weck in eine Schüssel gethan, Salz und Muskatnuß dazu, und mit 3 bis 4 Eyern wohl unter einander gerührt. Alsdann werden kleine Knöpflein in Fleischbrühe eingelegt.



Wenn die Schnitten zur Suppe gebäht und ange-  
richtet sind, kommen die Knöpflein darauf, nun zieht  
man noch 3 Eigelb mit Fleischbrühe ab, und thut  
sie an die Suppe.

#### Gebrühte Knöpflein.

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

#### Gezopfte Knöpflein.

Aus 3 bis 4 Wecken zopft man das Weiche zu  
ganz kleinen Brosamen. Wenn diese in einer Schüs-  
sel sind, werden anderthalb Viertelsfund (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, nach  
diesem 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 Eyer daran ge-  
schlagen.



schlagen. Die Masse muß ganz leicht seyn. Nachdem man zuvor noch Salz und Muskatnuß daran gethan hat, werden sie im Schmalz (Schmelzbut-  
ter) gelb gebacken. Man kann sie auf jede Suppe thun, sie sind so gut als Butterknöpflein.

**Andere Art gesottener Knöpflein von Grund-  
oder Erdbirnen.**

Man verfährt mit den Grundbirnen auf die nämliche Art wie mit den vorhergehenden, rührt alsdann ein Viertelpfund Butter ganz leicht, schlägt 4 Eyer darein, und thut 3 Hände voll geriebene Grundbirnen, klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie, Salz und Muskatn 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 zwey altgebackenen Kreuzerwecken reibt man die Brosamen auf dem Reibeisen, rührt hierauf ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 Eyer 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 darein gerührt werden muß.

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

**Zu gebackenen Weck-Knöpflein**

reibt man 2 Wecken ab, zerschneidet das Uebrige in 2 Theile, weicht es in süße Milch ein, schlägt 3

Abfserin Kochbuch I. 1.

(3)



Eyer an ein leicht gerührtes Viertelpfund 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 backt sie gelb. Sie können auf jede Suppe gebraucht werden.

### O x s e n f l e i s c h und Saucen (Soosen) dazu.

#### Oxsenfleisch gut zu sieden.

Das Fleisch wird, von welchem Stück es auch ist, recht geklopft, und mit kaltem Wasser zugesetzt. Wenn es zu sieden anfängt, wird es fleißig abgeschäumt, bis es recht gereinigt ist. Hierauf salzt man es, thut eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerlaub, von allen Arten Wurzeln, Kohl, Endivien (Antive), ein Stückchen Winterrettig und etwas Borragen daran, und läßt es nur immer langsam kochen. Ist die Brühe fett, so wird sie abgeschöpft. Auf diese Art bekommt man nicht nur ein gutes schmackhaftes Fleisch, sondern auch eine gute Brühe, welche zu Suppen und Saucen sehr kräftig ist.

#### Oxsenfleisch mit einer Kruste.

Zu diesem ist der Brustkern das beste Stück, welches man wohl sieden muß. Kurz vor dem Anrichten legt man das Fleisch auf eine Zinnplatte, schneidet von einer geräucherten abgesottene Oxsenzunge eines halben Fingers lange Stücklein, spickt den Brustkern wohl damit, macht kleingehackte Petersilie, eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod, etwas Salz und Ingber wohl untereinander, über-