

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

Klöse oder Knötel, gesalzene Mehlspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

Aspic; man feihe sie nämlich durch ein Sieb, hebe das Fett ganz rein davon ab und kläre sie dann mit Eierweiß, mache sie auf dem Eis stehen und garnire den Schinken damit.

448. Schweins-Cotelettes mit feinen Kräutern.

Wenn das Cotelette geklopft und gesalzen ist, wie bei Nr. 440, so nehme man fein gehackte Zwiebeln, Petersilie und passire beides in Butter, lasse es dann verkühlen und gebe dazu einige Eiergelb nebst Salz, tauche die Cotelettes hinein und dann in geriebenes Brod. Hierauf brate man es auf einem Tortenblech mit Butter und gebe die Sauce Nr. 71 darunter.

449. Schinken mit Sauce ravigotte.

Der Schinken wird präparirt wie bei Nr. 447 und die Sauce Nr. 316 dazu servirt.

Klöse oder Knötel, gesalzene Mehlspeisen.

450. Knötel à la Malaz.

Mache von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 3 Eiern, etwas Milch und Salz einen dünnen Teig an, dann nehme man $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, schneide ihn würflicht, röste ihn gelb und gebe ihn in den Teig; in dem ausgefottenen Speck wird $\frac{1}{2}$ Pfund würflicht geschnittenen Weißbrod auch gelb geröstet und in den Teig gethan, so wie auch etwas gebratenes und fein gehacktes Kalbfleisch nebst etwas Petersilie. Dies Alles wird zusammengerührt und so einige Zeit stehen gelassen, dann wird aus der Masse ein Klos gemacht, in kochendem Wasser in einer Stunde gar gemacht, angerichtet und mit Butter abgeschmelzt; diese Klöse können zu allen piquanten Ragouts gegeben werden.

451. Leberklöße.

Man nehme eine Kalbsleber, schabe sie fein und treibe sie durch ein Sieb; dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund Speck würflicht geschnitten, geröstet und zu der Leber gethan. In den ausgelassenen Speck wird $\frac{1}{4}$ Pfund würflicht geschnittenes Weißbrod geröstet und ebenfalls zu der Leber gethan; $\frac{1}{4}$ Pfund Weißbrod wird im Wasser erweicht, wieder ausgedrückt und nebst feinen Kräutern, Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer zu dem übrigen gethan; dies Alles zusammen wird durchgerührt und so einige Stunden stehen gelassen. Hierauf werden Klöße gemacht, im Salzwasser abgekocht, angerichtet, und mit feingeschnittenen Zwiebeln, die mit Brod in Butter geröstet werden, abgeschmälzt und servirt.

452. Leberklöße von Rehleber.

Werden gemacht wie Nr. 451.

453. Schinkenklöße.

Werden gemacht wie Nr. 450, nur wird das gehackte Kalbfleisch weggelassen und an dessen Stelle gehackter Schinken gegeben.

454. Reis à l'Italienne.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett, schneide es fein würflicht, thue es in ein Casserol, dazu 4 fein würflicht geschnittene Zwiebeln, 1 Pfund rein gewaschener Reis und Salz, gieße gute Bouillon darauf, aber nicht zu viel, lasse ihn recht dick kochen, aber auch recht weich und daß er ganz bleibt; wenn er gar ist, menge man etwas Safran und $\frac{1}{2}$ Pfund Parmesankäse darunter, dann angerichtet und servirt.

455. Gebackener Hirsenbrei.

Man kochte die Hirsen in einer guten Milch dick, treibe sie durch und lasse sie kalt werden; dann nehme man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und rühre sie schaumig, schlage 4 ganze Eier und 6

Giergeln hinein, zuckere es und rühre es eine Stunde, drücke den Saft einer Citrone dazu, bestreiche ein Blech mit Butter, fülle die Masse hinein und backe sie im Ofen schön.

456. Speckklöße.

Man mache von einem halben Mäßen Mehl, 4 ganzen Eiern, etwas Milch und Salz einen Spätzhenteig, hierzu thut man $\frac{1}{2}$ Pfund klein würflicht geschnittenen, gerösteten Speck; dann werden in dem zurückgebliebenen Speck 9 Loth Weißbrod geröstet und dies Alles, wenn es erkaltet ist, unter den Teig gerührt, davon große Klöße gemacht, in Salzwasser abgekocht, mit würflicht geschnittenem Speck abgeschmälzt und so servirt.

457. Hefenklöße.

Man mache von einem halben Mäßen Mehl, 4 ganzen Eiern, etwas Milch und Salz einen Teig, gieße hierin 4 Loth zerlassene Butter nebst 2 Eßlöffeln voll Giffhese, nehme dann 9 Loth Weißbrod, schneide es fein würflicht und rühre es unter die Masse, setze den Teig an einen warmen Ort und lasse ihn aufgehen; hierauf mache mit einem Eßlöffel Klöße, koche sie im Salzwasser ab und schmälze sie beim Anrichten mit Butter ab.

458. Frankfurter Klöße.

Man schneide $\frac{1}{4}$ Pfund Speck und röste ihn, dann schneide man 6 Loth Weißbrod, röste sie ebenfalls in dem zurückgebliebenen Fett, hacke hierauf beliebigen Braten, als Kalbs- oder Hühnerbraten, recht fein und thue ihn ebenfalls zu dem vorhergehenden. Nun mache man von 3 Eiern, Mehl, Milch und Salz einen dünnen Teig, thue das oben Genannte darunter und mache Klöße daraus, die im Salzwasser abgekocht, abgeschmälzt und dann servirt werden.

459. Kaiserklöse.

Man koche ein Pfund Dürreleisch weich, wenn es wieder erkaltet ist, wird es mit 8 Loth Weißbrod grob würflicht geschnitten und die Hälfte in Butter gelb geröstet, dann von 4 ganzen Eiern, Mehl, Milch und Salz ein Teig angemacht und das oben Genannte darunter gethan. Hierauf mache man beliebige Klöse davon, koche sie in Salzwasser ab und schmälze sie mit in Butter geröstetem Brod.

Zu beachten ist, daß alle derartigen Klöse eine Stunde vorher gemacht werden müssen, ehe man sie abkocht.

460. Klöse von Rehling.

Man mache von einem Mäpschen Mehl, 3 Eiern, etwas Milch und Salz einen Teig an; dann nehme man Rehling, reinige sie und dämpfe sie in Butter, lasse sie erkalten und menge sie, nebst gewürfelt geschnittenem Brod und geröstetem Speck unter den Teig, koche sie im Salzwasser ab und schmälze sie mit Brod.

461. Klöse von Champignons.

Man nehme eine Parthie Champignons, dämpfe sie in Butter nebst Salz und Citronensaft weich, dann röste man würflicht geschnittenen Speck, schneide 8 Loth Weißbrod ebenfalls würflicht und röste es in dem zurückgebliebenen Speck; hierauf mache man einen Späzchenteig, menge das Obige darunter, mache Klöse daraus, koche sie im Salzwasser ab und schmälze sie beim Anrichten mit geröstetem Brod.

462. Fleischklöse.

Man hacke $\frac{1}{2}$ Pfund Rindsmark, $\frac{1}{2}$ Pfund abgehäutelten Lummelbraten, 3 ganze und zwei Eiergelb, 10 Loth vorher gesottenen Reis, etwas Sardellen und ein wenig Dürreleisch, ebenfalls gehackt, dieß mache unter einander, forme Klöse daraus, koche sie im Salzwasser und schmälze sie beim Anrichten mit geröstetem Brodmehl.

463. Topfennudeln.

Man nehme 8 Loth Butter, rühre sie schaumig, dann 3 Stück Topfen, treibe sie in die Butter und rühre dies gut durch einander, schlage 3 ganze und 4 Eiergelb daran, verrühre es recht und gebe 2 Löffel voll Essighefe, 1½ Pfund Mehl und 12 Eierschalen voll Milch dazu; schlage ihn gut ab und mache längliche Nudeln daraus, nehme in ein Blech etwas Milch und Butter, lege sie darein und backe sie schön gelb.

464. Angelegter Reis.

Man stede ¼ Pfund Reis in der Milch, lasse ihn verkühsen, rühre ¼ Pfund Butter ab, nehme 2 ganze und 4 Eiergelb, gut verrührt, dazu, streiche eine Pfanne mit Butter aus und streue sie mit geriebenem Brod, mache eine Lage gehackten Schinken und Petersilie, gehackte Champignons und Krebschweife, fülle dann den Reis darauf und backe ihn schön gelb.

465. Grieschmarren.

Man nehme 3 Schoppen Milch und lasse sie sieden, gebe 1½ Schoppen Gries hinein, setze es aldaun auf das Feuer und lasse es 2 Stunden lang gut dünsten. Hierauf nehme 3 Eier und 3 Löffel voll Milch und gieße sie daran, dann thue in eine Pfanne Butter, lasse sie zergehen und gebe die Masse hinein, backe sie auf beiden Seiten und zerschneide sie beim Anrichten.

466. Hirsenklöse.

Man setze 1½ Maß Wasser nebst etwas Salz zum Feuer, wenn es kocht rühre man ½ Maßchen Hirse hinein und koche es weich zu einem recht dicken Brei; ist dies geschehen, so wird ¼ Pfund Butter heiß gemacht und darunter gerührt, dann lasse man es kalt werden. Hierauf thue man in eine Pfanne ¼ Pfund Butter, lasse sie heiß werden, mache

große Klöße aus der Masse und brate sie in der Pfanne auf beiden Seiten schön.

467. Nürnberger Nudeln.

Man mache einen Nudelteig, walle ihn aus, so dünn als man kann, schneide ihn in 4 Theile, blanchire sie und lege sie in frisches Wasser; hierauf nehme man ein Stückchen Butter und 5 Eier und mache ein Rührei daron, dann nehme man eine Handvoll gedünstete grüne Erbsen, einige Krebschwefel und 3 Löffel voll Mehl und rühre Alles durch einander. Ferner nehme Muskatblüthe, Champignons und gezupften Hecht, mache es durch einander, streiche es auf die Kuchen und rolle sie zusammen. Dann bestreiche man ein Blech mit Krebsbutter, lege sie darein, mache sie gar und schmälze sie beim Anrichten mit guter Butter ab.

468. Kartoffelklöße.

Gut ist es, wenn man die Kartoffeln hierzu in der Asche bratet und dann wieder reinigt; wäre aber dieses zu unständlich, so mache man sie von abgekochten Kartoffeln, nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und rühre sie mit 6 Eiern nebst Salz schaumig, dann menge so viele auf dem Reibeisen geriebene Kartoffeln hinein, daß es eine dicke Masse wird. Hierauf mache man Klöße daraus, koche sie im Salzwasser ab und schmälze sie mit geröstetem Brod. Diese Klöße können auch um ein Ragout garnirt werden.

469. Hefenklöße anderer Art.

Mache von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 3 Eiern, etwas Milch und Salz, nebst etwas Gfihgese und $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter einen Teig an; in denselben kommen $\frac{3}{4}$ Pfund Weißbrod, fein geschnitten, durchgerührt und dann warm gesetzt, damit die Masse etwas treiben kann. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden Klöße mit dem Löffel herausgebroschen, in kochendes Wasser gelegt, gar gekocht, angerichtet

und mit Butter abgescmälzt; diese Klöße können zu Birnen-Compot gegeben werden, welches man warm dazu servirt.

470. Schinken-Nudeln.

Man mache von 6 Eiern einen Nudelteig, walle ihn dünn aus, in der Größe wie die Nudeln werden sollen; dann koche die Teigblättchen im Wasser ab, nehme 6 ganze Eier und schlage sie mit einer halben Maß saurem Rahm und $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter; hierauf streiche eine Casserol mit Butter aus und bestreue sie mit fein geriebenem Brod, gebe von den Eiern mit dem sauren Rahm nebst etwas fein gehacktem Schinken hinein, lege eines von den Nudelblättchen darauf und fahre so fort, bis die Masse alle ist und backe sie hernach im Ofen.

471. Polenda von Gries.

Nehme 3 Schoppen Milch, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Gries hinein und lasse ihn dick kochen, alsdann rühre ein wenig Parmesankäse nebst Salz darunter, gieße die Masse auf ein Blech und lasse sie verkühlen; hierauf schneide sie in beliebige Stücke, tauche diese in Eier, dann in geriebenes Brod und backe sie in Butter.

472. Käse-Mehlspeise.

Wird gemacht wie Nr. 470, nur daß statt Schinken Parmesankäse dazu genommen wird.

473. Topfenklöße.

Nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und rühre sie mit 4 Eiern gelb und 2 ganzen Eiern nebst $\frac{1}{4}$ Pfund feinem Weismehl und Salz schaumig, dann menge darunter $\frac{1}{2}$ Pfund Topfen, von welchem das Wasser gut ausgebrückt worden, davon werden mit einem Eßlöffel Klöße gemacht, im Salzwasser abgekocht und mit in Butter geröstetem Brod abgescmälzt.

474. Spritznudeln.

Nehme einen Schoppen Wasser in ein Casserol, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, etwas Salz und lasse es kochen, rühre dann so viel feines Mehl hinein, daß es eine steife Masse wird, die man auf dem Feuer gut abdämpfen und verkühlen läßt, rühre nun 6 ganze Eier hinein und nehme diese Masse in die Wurstspritze, drücke sie so durch in kochendes Wasser und lasse sie einige Mal aufkochen; hierauf angerichtet, mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt und servirt.

475. Maultaschen.

Nehme einen Nudelteig, walle ihn dünn aus, nehme dann von dem Spinat (Nr. 201), menge darunter noch etwas Wasser und fein geriebenes Weißbrod, streiche den Nudelteig mit Ei an, lege den Spinat darauf und mache Krapfen daraus, drücke sie gut zu und koche sie im Salzwasser gar; hierauf mit gerösteter Butter abgeschmälzt und servirt.

476. Auflauf von Parmesankäse.

Nehme 1 Schoppen Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, setze es auf das Feuer und rühre, wenn es kocht, so viel Mehl hinein, daß es eine steife Masse gibt; diese lasse man auf dem Feuer gut abdämpfen, dann verkühlen und rühre hierauf $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse, $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm, 8 Eiergelb nebst Salz, so wie zuletzt das Weiße von den Eiern, welches zu einem steifen Schnee geschlagen worden, hinein. Alsdann wird die Masse in ein Auflaufblech gefüllt und im Ofen gebacken.

477. Kartoffelpudding mit Parmesankäse.

Wenn die Kartoffeln abgekocht sind, werden sie auf dem Reibeisen gerieben; dann nehme man 12 Loth Butter und rühre sie mit 8 Eiergelb zu Schaum, thue dann 1 Pfund von den geriebenen Kartoffeln und $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse

hinzu und salze es. Hierauf wird das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt, welche hernach in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und in kochendem Wasser, wie ein Pudding, gar gekocht wird.

478. Makaroni mit Schinken und Käse.

Die Makaroni werden im Wasser abgekocht, dann abgeseiht und mit frischem Wasser abgekühlt; hierauf lege man in eine Casserol ein Stück frische Butter, lasse sie zergehen, gebe die Makaroni dazu, nebst feingehacktem Schinken, geriebenem Parmesankäse, Salz und feinem Pfeffer; alles dies wird gut durcheinander gemacht und kann nun so servirt werden. Auch kann man sie in ein Aufsaufblech füllen und ihnen im Ofen oben eine Farbe geben; oder sie können in eine Timbale gegeben werden, man lege nämlich eine Casserol mit geriebenem mürbem Teig (Nr. 81) aus, fülle die Makaroni hinein und lasse sie im Ofen backen.

479. Spätzlein mit Parmesankäse.

Nehme 1 Pfund Mehl und mache mit 3 Eiern, etwas Salz und Milch einen Spätzlein-Teig an, setze diesen auf einen Deckel und streiche mit dem Messer Spätzlein in das kochende Wasser, lasse sie gut aufkochen und seihe sie dann ab. Hierauf lasse $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einer Casserol zergehen, thue die Spätzlein nebst $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenem Parmesankäse und etwas saurem Rahm hinein, dann durch einander geworfen und servirt; auch kann man sie, wenn sie angerichtet sind, in den Ofen setzen und ihnen Farbe geben lassen.

480. Griesklöße.

Nehme einen Schoppen Kernengries, 4 Loth Weißbrod, $\frac{1}{4}$ Pfund würflicht geschnittenen und ausgelassenen Speck, etwas fein gehackte Petersilie wird unter einander gemengt, ein Schöpfloffel voll weiße Bouillon dazu gethan und dann

gut durcheinander gerührt; decke dieß zu, daß es anzieht, hernach salze es, schlage 3 ganze Eier hinein, rühre alles durcheinander und mache Klöße daraus, koche sie in der Bouillon gar, richte sie dann an und schmälze sie mit Butter ab.

481. Spinatknöpfen.

Nehme 2 Hände voll Spinat, brühe ihn ab und hacke ihn fein; dann nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, schweife etwas Zwiebeln und dämpfe den Spinat damit ab. Ist er verkühlt, so werden 3 Loth Weißbrod in Milch erweicht und nebst 6 Eiergelb und Salz zu dem Spinat gethan; dieß alles wird gut abgerührt, dann das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und unter die Masse gearbeitet. Hierauf wird eine Form mit Butter bestrichen, die Masse hinein gethan, oder auch in eine Serviette, welche mit Butter bestrichen wurde, wo oben etwas leerer Raum gelassen werden muß und dann im Wasser in einer Stunde gar gekocht und mit der Butter-Sauce Nr. 65 servirt.

482. Krebs-Meridon.

Siede 30 Stück Krebse, mache von den Schalen $\frac{1}{2}$ Pfd. Krebsbutter und rühre sie mit 4 ganzen Eiern und 6 Eiergelb zu Schaum; nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Weißbrod, weiche es in Milch und gebe es nebst Salz zu der Butter, schneide die Krebschweife würflicht und gebe sie ebenfalls dazu. Diese Masse wird in eine Form gethan, welche vorher mit Butter bestrichen, mit fein geriebenem Brod ausgestreut und mit fein geschnittenem Speck ausgelegt wurde, und sodann im Ofen gebacken. Auch kann von den Krebschweifen ein Ragout gemacht werden. In die in der Form befindliche Masse wird alsdann in der Mitte eine Höhlung gemacht, das Ragout hinein gefüllt, dann wieder mit der Masse zugebedt, im Ofen gebacken und servirt.

483. Reis mit Schinken und Parmesankäs.

Nehme 12 Loth Reis, blanchire ihn im Wasser ab, hernach gieße siedende Milch daran und koche ihn dick, gebe 7 Loth Butter in eine Casserol, schütte den Reis hinein, rühre ihn durcheinander und lasse ihn verkühlen; wenn der Reis kalt ist, so schlage 2 ganze Eier und 7 Eiergelb daran und rühre ihn eine Viertelstunde lang; nach diesem nehme $\frac{1}{2}$ Pfund gekochten und fein gehackten Schinken, gebe die Hälfte in den Reis und lasse die andere Hälfte stehen. Auch gebe 6 Loth geriebenen Parmesankäs dazu und Salz; hierauf nehme eine Melonenform und streiche sie mit Butter aus, dann lege immer über die andere Rippe von dem zurückbehaltenen Schinken, gebe dann den Reis hinein und lasse ihn im kochenden Wasser gar dünsten.

Süße Mehl- und Obst-Speisen.

484. Omelette au four.

Man rühre einige Kochlöffel voll Mehl mit etwas Milch an, schlage 4 ganze Eier und 4 Eiergelb dazu und gebe dann noch etwas Milch dazu, daß es glatt wird, thue Salz und Muskatnuß dazu und backe dann 3—4 Omelettes daraus. Dann mache man ein feines Ragout von Brieschen, Ochsenaugen, Hühnerlebern u. dgl., lege einen Omelette auf eine Platte, darauf Ragout, dann wieder einen Omelette und so fort, bis es all' ist, dann überziehe man sie mit einer dicken Butter und lasse sie im Ofen Farbe nehmen.

485. Wiener Weichselfuchen.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und rühre sie schäumig, schlage 4 ganze Eier und 8 Eiergelb hinein nebst $\frac{1}{4}$ Pfd.