

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

Neunzehnter Abschnitt. Klöße.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Neunzehnter Abschnitt.

Klöße.

1. Wie bei allen Speisen, so ist auch bei der Zubereitung der Klöße vor allem darauf zu sehen, daß nur gute Stoffe dazu verwendet werden. Das Mehl soll fein und trocken sein; verwendet man Weißbrot, so ist nur altgebackenes zu gebrauchen, das man stets mit kaltem, nie mit warmem Wasser einweicht, wobei dann das Brot mit einem Tuche ausgedrückt wird. Weckmehl muß ziemlich fein gesiebt werden.

2. Die gute Zubereitung der Klöße verlangt eine gewisse Übung. Weil dabei von dem Recepte sehr oft abgewichen wird, wie fast bei keiner andern Speise, namentlich in der Zugabe von Eiern, so ist es ratsam, stets ein Probeklößchen zu kochen. Die Klöße müssen zwar recht locker, dürfen aber nicht weich sein. Ist der Probekloß zu weich, so fügt man etwas Eigelb oder Mehl unter den Klößeteig, ist er dagegen zu fest, so gibt man noch ein wenig Milch oder Wasser bei.

3. Das Formen der Klöße geschieht mit den Händen, die man in kaltes Wasser oder in Mehl taucht. Werden die Klöße mit dem Löffel geformt, so taucht man diesen jeweils vor dem Ausstechen in die kochende Flüssigkeit oder in heißes Fett.

4. Gekocht werden die Klöße in einem zugedeckten Topfe in siedendem Salzwasser oder in Fleischbrühe. Die Kochbrühe kann nachher zu Suppen oder zum Anrühren von Saucen verwendet werden. Das Garsein erkennt man daran, daß die Klöße im Innern trocken sind, und bei Fleischklößen, daß kein roter Saft mehr herausfließt.

5. Mit Ausnahme der Suppenklöße werden die Klöße als selbständiges Gericht gegeben. Beim Anrichten der Suppenklöße gießt man zuerst die Suppe in die Schüssel und gibt erst dann die Klöße hinein. — Werden die Klöße als selbständige Speise aufgetragen, so schmälzt man sie meistens mit in Butter oder

Schweinefett gerösteten Brojamen oder Zwiebeln ab. Dabei läßt man Butter nur zergehen, Fett aber heiß werden, und gibt dann erst die geschnittenen Zwiebeln hinein. Wenn die Zwiebeln sich färben, wird darin gerührt, bis sie hellbraun sind; zu frühes Rühren bewirkt, daß die Zwiebeln nicht hart werden, sondern weich bleiben.

6. Alle Klöße sollen möglichst bald serviert werden. Ist man aber genötigt, sie stehen zu lassen, so stellt man sie in einem Geschirre in kochendes Wasser.

1. Kartoffelklöße.

a.

12 mittelgroße mehligte Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser abgekocht und fein zerdrückt, so lange sie noch heiß sind. Darunter gibt man 60 g Butter nebst 4 Eiern und verarbeitet das Ganze mit dem Kochlöffel. Hierauf bestreut man sich die Hände mit Mehl, formt nußgroße Klöße aus dem Teige, setzt alle auf das mit Mehl bestreute Nudelbrett und kocht alle mitjammen 10 Minuten in kochendem Salzwasser. Nach dem Anrichten übergießt man sie noch mit heißer Butter.

Sie werden zu Sauerkraut oder Obst serviert.

b.

5 große gekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben. Darunter mengt man ein Stück schaumig gerührte Butter. Dann gibt man 2 Löffel voll Rahm, ebensoviel Mehl, etwas Salz und 5 ganze Eier dazu. Nachdem man den Teig glatt geschafft hat, rührt man ihn durch einen Schaumlöffel in kochendes Wasser.

2. Kartoffelklößchen in Schmalz zu baden.

Man nimmt durchgetriebene Kartoffeln und 6 abgeschälte leicht in Milch eingeweichte Wasserbrote, legt beides in eine mit Butter versehene Kasserolle und rührt es auf

schwachem Feuer, bis sich die Masse löst. Nach dem Erkalten fügt man 6 Eier, Salz, Muskatnuß und etwas Mehl bei (sollte der Teig noch zu weich sein, so kann man geriebenes Brot dazu nehmen), formt kleine Klößchen und backt sie in recht heißem Fette.

3. Butterklöße in der Milch.

Man rührt 100 g Butter schaumig, gibt nach und nach 2 Eier, 2 Eigelb und 60 g Mehl, 15 g Zucker und etwas Salz dazu. Außerdem wird der Schnee von den 2 Eiweiß leicht darunter gemengt, so daß eine zarte feste Masse entsteht. $\frac{1}{2}$ l Milch läßt man in einer flachen Kasserolle mit 100 g Zucker und einem Stückchen Vanille aufkochen. Von obiger Masse werden mit einem Löffel kleine Klöße in diese siedende Milch eingelegt. In der geschlossenen Kasserolle läßt man dann die Klößchen so lange kochen, bis die Milch eingekocht ist und die Klößchen eine hellgelbe Kruste haben. Mit dem Bratenschäufelchen sticht man sie samt der Kruste heraus, richtet sie erhöht auf eine Platte an und gießt eine Vanillesauce darüber.

4. Münchnerklöße.

140 g Butter werden schaumig gerührt, dann 6 Eier und 90 g Mehl abwechselnd löffelweise beigelegt, zuletzt gibt man noch etwas Salz und 40 g Zucker dazu. Die daraus geformten Klöße werden wie oben in kochende Vanilmilch eingesetzt, gekocht, angerichtet und mit etwas süßer Milch begossen.

5. Rahmklöße.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 2 Eier und Rahm werden zu einem dicken Omeletteteig angerührt. Daraus sticht man mit einem kleinen Löffel kleine Klöße, legt sie in kochendes Salzwasser und schmälzt sie mit heiß gemachter Butter ab.

6. Semmellöbje.

Man schneidet 6 Semmeln in feine Scheiben, gießt eine Tasse Milch darüber, so daß sie angefeuchtet werden, und läßt sie 1 Stunde lang gehen. Nun schlägt man 3—4 Eier daran, röstet feingeschnittene Zwiebeln in reichlich heißem Schmalz und gibt diese nebst 2 Kochlöffel voll Mehl, ein wenig Muskatnuß, feingeschnittener Petersilie und Salz gleichfalls dazu. Man mengt nun alles gut untereinander, läßt den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, formt Klöbje daraus, legt sie, indem man zuerst eine kleine Probe macht, in siedendes Salzwasser und kocht sie etwa 10 Minuten, bis sie aufsteigen. Zuletzt schmälzt man sie mit Schmalz, in dem Semmelmehl geröstet wurde, und richtet sie an.

7. Brotklöbje.

90 g Butter werden schaumig gerührt und nach und nach 3 Eier dazu gerührt, bis sich ein glattes Teigchen bildet. Dann kommen 1 Kaffeelöffel voll Salz, ebensoviel feinverwiegte Petersilie nebst 2 in kleine Würfel geschnittene Brötchen dazu. Das alles mengt man zu einem dicken Teige, formt etwas mehr als nußgroße Klöbje daraus und kocht sie 10 Minuten in kochendem mit etwas Butter vermischem Salzwasser. Die Klöbchen werden gehäuft angerichtet und mit in Butter braun geröstetem Weißbrot überstreut.

Werden als Fastenspeise mit Obst oder Sauerkraut zu Tische gegeben.

8. Wienerknödel.

Man schneidet 3 Wasserwecken in Würfel und schüttet, damit sie weich werden, Milch daran, in welche unter Beigabe von Salz 3 ganze Eier und 2 Eigelb geschlagen wurden. Muskat kann nach Belieben hinzugefügt werden, auch so viel Mehl, daß ein fester Teig entsteht. Zuletzt

kommen noch gedämpfte Zwiebeln und Petersilien dazu. Hierauf taucht man die Hände in Wasser und formt große Knödel, die man $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser kochen läßt und dann mit in Butter gerösteter Semmel abschmälzt. Eine Tomaten- oder Schwammsoße kann dazu gegeben werden.

9. Bayerische Knödel.

(Für 6 Personen.)

125 g geräucherter Speck und 250 g Weißbrot werden in kleine Würfel geschnitten. Die Speckwürfel läßt man in der Omelettepfanne etwas ausbraten, röstet darin die Hälfte der Brotwürfel, während man die andere Hälfte mit $\frac{1}{4}$ l heißer Milch übergießt. Alles nimmt man in eine Schüssel, rührt noch 50 g Mehl und 4 Eier mit Salz, Pfeffer und 1 feingeschnittenen in Butter oder Speck gerösteten Zwiebel darunter und knetet mit dem Kochlöffel so lange, bis der Teig zusammenhängend ist und sich gut formen läßt. Mit mehligten Händen formt man große Klöße, kocht sie im siedenden Salzwasser langsam durch, richtet sie auf eine Platte erhöht an und übergießt sie mit in Butter gerösteten Brotsamen.

Man serviert diese Knödel zu saftigem Gemüse, zu Salat oder zu Braten mit Rahmsaucen.

10. Schinkenklöße.

Man schneidet 375 g gekochten Schinken und 180 g Weißbrot in kleine Würfel und übergießt sie mit 40 g zerlassener Butter. Hierauf rührt man 90 g Mehl, 3 Eier und $\frac{1}{2}$ l Milch zu einem dünnen Omelettenteig an, legt die Speck- und Brotwürfelchen hinein, auch eine in Butter hellgeröstete Zwiebel, und läßt die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt stehen. Hernach wird alles zu einem festen Teig gut verrührt, aus dem man nun Klöße bildet.

Man läßt diese $\frac{1}{4}$ Stunde lang liegen und kocht sie dann ebenfalls $\frac{1}{4}$ Stunde lang in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe, schmälzt sie wie die obigen Knödel ab und serviert sie mit einer weißen oder braunen Sauce.

11. Godiwoklöße.

125 g Kernierenfett und 250 g Kalbfleisch vom Schlegel, jedoch ohne Haut und Knochen, werden mit 1 ganzen Ei, 2 Eiweiß und mit Salz extrafein gehackt. Daraus formt man für Ragout längliche, für Suppe runde Klöße, rollt sie in Mehl und kocht sie 10 Minuten lang in Fleischbrühe.

12. Gute Klöße.

Man schwelt $\frac{1}{2}$ kg Kalbsleber, schneidet sie in Würfel und röstet 250 g Weckwürfel. $\frac{1}{2}$ kg Kalbsbraten und Speck schneidet man gleichfalls in Würfel und mengt alles mit $\frac{1}{2}$ kg geriebenen Kartoffeln, 6 ganzen Eiern, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Muskatnuß untereinander. Daraus formt man dann Klöße, die 20 Minuten gekocht werden. Serviert werden sie mit brauner Sauce zu Spätzle.

13. Pommerische Klöße.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg gehacktes Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ kg gehacktes rohes Kalbfleisch und 250 g gehacktes rohes Rindfleisch und mengt es mit 1—2 in Wasser aufgeweichten und gut ausgedrückten Semmeln, etwas Salz, ein wenig Pfeffer, 1 Zwiebel und 2—3 rohen Eiern untereinander. Nachdem man die Masse gut durchgerührt hat, formt man Klößchen davon so groß wie ein halbes Ei. Nun nimmt man Fett und Butter, läßt es mit 1 Zwiebel gelb werden, tut Mehl zu einer Sauce daran, läßt es wieder gelb werden und füllt es auf mit Wasser. Zuletzt wiegt man 1—2 Sardellen fein, nimmt Kapern,

nebst einer $\frac{1}{2}$ Zitrone und läßt es aufkochen. *Wenn es gut kocht, legt man die Klöße hinein, läßt sie darin aufkochen und schreift dann das Ganze mit ein wenig Essig und einem kleinen Stückchen Zucker ab. Hierauf richtet man die Klöße mit der Sauce in eine Schüssel an.

14. Königsbergerklöße.

1 kg Schweinefleisch und $\frac{1}{2}$ kg Ochsenfleisch werden mit Zwiebeln und einigen Sardellen sehr fein gehackt und mit 6 eingeweichten Brötchen, 6—8 Eiern, Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschale gut vermengt. Davon formt man nun schöne runde Klöße. In reichlich Fett bräunt man 5—6 Eßlöffel voll Mehl mit ein wenig Fleischbrühe ab, würzt mit 1 mit Nelken besteckten Zwiebel, feingewiegten Sardellen, etwas Essig, Wein, Senf, Kapern, Pfefferkörnern und ein wenig Zucker und läßt es einmal aufkochen. Nun setzt man die Klöße hinein und dämpft sie gut gedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

15. Leberklöße.*

(Für 6 Personen.)

a.

$\frac{1}{2}$ kg Ochsenleber und 125 g Nierenfett werden abgehäutet und mit 250 g Weißbrot, welches in kaltem Wasser eingeweicht und dann ausgedrückt wurde, fein gehackt, worauf noch $\frac{1}{2}$ Zwiebel in Fett gedünstet, 2—3 Eier (Kalbsleber, die feiner ist und sich weniger ballt, braucht mehr Eier), 30 g Mehl, Pfeffer und Salz gut darunter gemengt werden. Daraus sticht man mit einem Löffel, den man vorher in heißes Wasser taucht, Klöße und legt sie in kochende Fleischbrühe oder Salzwasser, doch soll das Wasser mit den Klößen nicht mehr strudeln, sonst würden sie zerfallen. Zur Probe wird ein Klößchen

durchschnitten; ist das Innere noch rötlich, so müssen sie noch länger sieden. Die fertigen Klöße richtet man erhöht auf eine Platte an, schmälzt sie mit in Fett hartgerösteten Zwiebeln ab oder streut geschnittenen Schnittlauch und Petersilie darauf und übergießt sie mit heißer Butter. Nach Belieben kann auch eine Butter- oder Zwiebelsauce darüber gegeben werden.

b.

Man schabt 250 g Kalbsleber fein, entfernt die Haut und verwiegt es mit 150 g in Milch eingeweichtem und wieder gut ausgedrücktem Weißbrot. Dazu werden 30 g in etwas Petersilie gedämpfte Butter nebst 2—3 Eiern gerührt, bis ein zarter Teig entsteht. Die daraus geformten Klöße legt man in kochendes Salzwasser und läßt sie 10 Minuten kochen. Beim Anrichten schmälzt man sie noch mit in Butter oder Schweinefett gerösteten Zwiebeln ab.

