

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

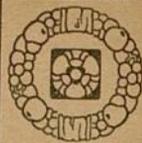
**Karlsruhe ; München, [1914]**

8. Klöße und Farcen.

**urn:nbn:de:bsz:31-54694**



## 8. Klöße und Farcen.



### I. Klöße zu Suppen und Frikassées.

1. Die Vorbereitungen. Will man eingeweichtes Weißbrot zu Klößen verwenden, so darf es nicht in warmem Wasser eingeweicht werden, wodurch es klebrig wird, sondern man lege es in kaltes Wasser, drücke es fest aus und zerreibe es möglichst fein in der Reibsatte. — Kartoffeln sollen vor dem Reiben ganz kalt sein.

2. Das Formen der Klöße. Fleischklöße zu Frikassées werden entweder mit den Händen ausgerollt, indem die Hand mit kaltem Wasser feucht gemacht wird, oder es wird, was appetitlicher ist, die Masse auf eine flache Schüssel gestrichen und mit einem Löffel, der jedesmal in die kochende



Kloßheber.

Bouillon oder in das kochende Wasser getaucht wird, ein Klößchen nach dem andern abgestochen. Teigklöße formt man am besten mit 2 Löffeln, die man in Mehl umwendet. — Zum Abstechen der Klöße taucht man den Löffel jedesmal in die kochende Flüssigkeit.

3. Das Kochen der Klöße. Wenn die Teigklöße inwendig trocken geworden sind, so sind sie gar, die Fleischklöße, wenn man kein rohes Fleisch mehr sieht. Klöße zu Frikassée kocht man nicht in der dicklichen Sauce, sondern in Bouillon oder Salzwasser. Alle Klöße müssen gleich, nachdem sie gekocht sind, angerichtet werden.

4. Der Probekloß. Wenn man die Klöße bereitet, so versäume man nicht, einen Probekloß zu kochen, um festzustellen, ob die Kloßmasse etwa zu weich oder zu fest ist. Im ersteren Falle gibt man noch etwas Mehl zum Kloßteig, im letzteren Falle verdünne man den Kloßteig durch etwas Eiweiß.

5. Krebsklößchen. Man rührt in einer Schüssel 2—3 Eßlöffel Krebsbutter weich und gibt 2 Eidotter, 1 Obertasse fein gehacktes Krebsfleisch, ebensoviel gewaschenes Weißbrot, Muskatblüte und Salz hinzu und vermischt alles recht



Das Formen der Klöße.

gut. Zuletzt zieht man das zu Schaum geschlagene Weißer der Eier nur leicht darunter, formt kleine, runde Klöße und kocht sie in der Suppe 5 Minuten. — Das Krebsfleisch zu den Klößen wird aus den Scheren genommen, die Krebschwänze gibt man beim Anrichten mit in die Suppe.

6. Fischklößchen. Man lasse in 100 g guter Butter 1 feingehackte Schlotte gelb schmelzen und rühre auf dem Feuer 100 g geriebene Semmel, 2 Eßlöffel Sahne und 3 Eidotter hinzu, gebe die Masse in ein anderes Geschirr, rühre sofort ein ganzes Ei dazwischen und lasse sie erkalten. Unterdes wird



# A. Lucas

Kaiserstr. 185 Karlsruhe Kaiserstr. 185

Telephon-Ruf Nr. 2262

Grösstes Lager in den neuesten Pariser,  
= Brüsseler und deutschen Korsetts =

Reformkorsett für jede Figur passend

Anfertigung nach Mass in hochfeiner Ausführung

Spezialität für starke Damen

▪ Auswahlendung prompt. ▪

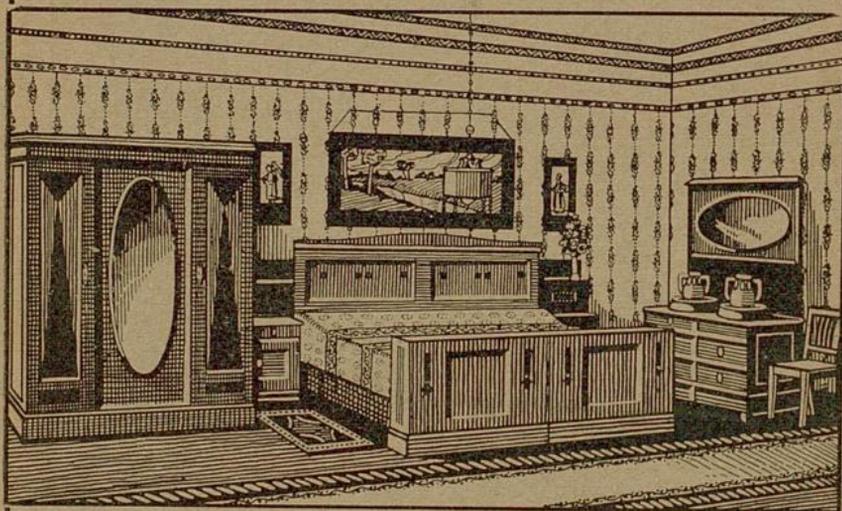
# Karlsruher Möbelhalle

der Schreinermeister-Genossenschaft e. G. m. b. H.  
Werkstätten für moderne Innen-Einrichtungen

Herrenstrasse Nr. 46 • Telephon 2487

## Grosses Lager

in kompletten Schlaf- u. Speisezimmern, Herrenzimmern u. Salons  
sowie Küchen- und Einzelmöbeln in allen Holzarten u. Preislagen



## Uebernahme

der gesamten Innen-Ausstattung von Villen, Hotels und Privat-  
häusern nach jeden gegebenen und eigenen Entwürfen

Billigste Bezugsquelle von Matratzen und Polstermöbeln

— Prompte Aufmachung von Vorhängen und Dekorationen —

Aufarbeiten von alten Polstermöbeln etc.

Man verlange Kostenvoranschläge

Besuch ohne Kaufzwang erbeten

250 g rohes, von Haut und Gräten befreites Fischfleisch und 75 g Rindermark recht fein gehackt und danach in der Reibhülle zerrieben. Nachdem Salz, Muskatblüte, etwas weißer Pfeffer und sehr fein gehackte Petersilie, sowie die abgerührte Masse dazugegeben sind, wird alles mit einander verrührt. Nun streicht man die Masse auf eine flache Schüssel, sticht mit einem naß gemachten Löffel Klößchen aus und kocht dieselben 5 Minuten in Bouillon gar.

7. Fleischklößchen. 125 g mageres Schweinefleisch und 125 g Kalbfleisch ohne Sehnen wird fein gehackt. Dann wird 75 g Butter zu Sahne gerührt und 2 Eidotter, 75 g geweihtes Weißbrot, Salz, Zitronenschale und Muskatblüte hinzugefügt, nebst dem gehackten Fleisch und dem Eimeißschnee von einem Ei. Hiervon werden kleine Klöße aufgerollt und in Fleischbrühe gar gekocht. — Man kann auch nur Kalbfleisch verwenden und statt Zitronenschale und Muskatblüte als Würze fein gewiegte Petersilie nehmen.

8. Hirnklößchen. Man reinigt ein Kalbshirn, indem man es mehrmals kalt und warm abwäscht und häutet. Hierauf tut man 1 Eßlöffel Butter in einen Tiegel, läßt fein gehackte Zwiebeln ein wenig darin schmelzen, gibt das Hirn hinein und dünstet es 5 Minuten auf schwachem Feuer im verdeckten Tiegel. Dann schüttet man es in eine Schüssel und rührt, bis es erkaltet ist. Nun gibt man 2 ganze Eier, etwas Salz, 2 Eßlöffel geriebene Semmel und etwas fein gehackte Petersilie hinzu. Nachdem man alles gut verrührt hat, formt man mit geriebener Semmel kleine Klößchen davon und gibt sie in die kochende Bouillon.

9. Markklößchen. 50 g fein geschnittenes Rindermark vermischt man mit ebensoviel fein geschnittenem Weißbrot ohne Rinde und läßt es auf gelindem Feuer dünsten. Nachdem es erkaltet ist, rührt man 1 ganzes Ei, 2 Eidotter, und 40 g geriebenen Parmesankäse nebst Salz und etwas Muskatnuß dazu. Nun gibt man noch so viel Mehl dazu, daß man lockere Klößchen davon formen kann.

10. Schwammklößchen oder Schwemmkößchen. 1 Obertasse Milch, ebensoviel Mehl und  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Butter rührt man über Feuer, bis die Masse sich vom Topfe löst. Nachdem sie etwas abgekühlt ist, rührt man 2 Eidotter, 1 Messerspitze Muskatblüte, Salz, noch  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Butter, gestoßenen Zwieback und zuletzt das von einem Ei zu Schaum geschlagene Weiße gut durch. Man sticht die Klöße mit einem nassen Löffel ab und kocht sie 10 Minuten.

11. Zwiebackklößchen. Man rührt 1 Eßlöffel Butter zur Sahne, gibt dazu 2 ganze Eier und etwas Muskatnuß. Hat man dies eine gute Weile stark gerührt, so fügt man nach und nach unter fortwährendem Rühren 4 gehäufte Eßlöffel Zwieback hinzu. Wenn man alles gut verrührt hat, so rollt man kleine Klößchen davon auf, wozu man etwas Zwieback verwendet. Die Klöße werden alle zugleich in die kochende Bouillon gegeben und nur einmal aufgekocht, worauf man den Topf schnell vom Feuer nimmt und zugedeckt an der Seite des Feuers ziehen läßt, weil sonst die Klöße zu fest werden.

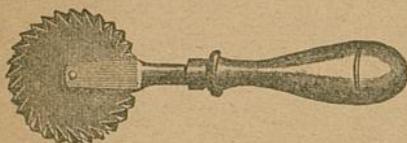
12. Grießklößchen. Man rühre 75 g Grießmehl mit  $\frac{1}{4}$  l halb Wasser, halb Milch und einer Walnußdicke Butter über Feuer so lange, bis die Masse ganz steif ist. Dann reibt man noch reichlich ebensoviel Butter weich, gibt Muskatblüte, Salz, 3 Eidotter, den etwas abgekühlten Grießbrei und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern hinzu. Dieser Teig wird löffelweise in die kochende Suppe gegeben und 10 Minuten langsam gekocht.

13. Grießklößchen zu Obstsuppen (billig). 1 Obertasse Grieß wird mit 1 Obertasse Milch, ebensoviel Wasser, einem walnußgroßen Stück Butter, ein

wenig Salz und 1 Eßlöffel Zucker über dem Feuer abgerührt. Nach dem Erkalten sticht man mit dem Löffel Klößchen von der Masse und legt sie in die kalte Obstsuppe.

14. Eierklößchen. Etwa 1 Stunde vor dem Anrichten muß man diese Klößchen vorbereiten, indem man  $\frac{1}{4}$  l Fleischbrühe oder Milch, 4 Eier, gut geschlagen, etwas fein gehackte Petersilie oder ein wenig Muskatblüte und Salz in einen mit Butter bestrichenen Topf tut. Man stellt den Topf in kochendes Wasser, läßt den Teig darin dick werden und sticht Klößchen davon in die angerichtete Suppe. — Um Eier zu sparen, kann man auch zu obiger Masse 2 Eier nehmen und dafür 1 Eßlöffel feines Mehl, doch werden die Klöße dann nicht so locker. Während der Klößteig im kochenden Wasser steht, darf er nicht gerührt werden.

15. Weißbrotklößchen. 75 g Butter wird zu Sahne gerieben, dazu werden 2 Eidotter gegeben, ferner etwas Muskatblüte oder fein gehackte Petersilie und 3 feine Weißbrötchen, die man ohne Rinde in Wasser einweicht. Zuletzt fügt man den Eiweißschaum von 2 Eiern dazu und kocht die Klößchen nach Vorschrift.



Kuchenrädchen.

16. Grammelklößchen. 50 g Butter, 50 g Mehl, 50 g Wasser (etwa 2 Eßlöffel) werden untereinander gemischt, über Feuer gerührt, bis der Teig recht trocken ist, danach etwas abgekühlt und mit 2 Eidottern, 1 Eiweiß, etwas Salz und Muskatblüte verrührt. Das Kochen geschieht wie oben beschrieben.

17. Kartoffelklößchen. 1 Eßlöffel Butter wird zu Sahne gerührt, 2 Eidotter, 1 Unteriase voll geriebenes Weißbrot, ebensoviel gekochte und geriebene Kartoffeln, etwas abgeriebene Zitronenschale, Muskatnuß und Salz werden allmählich dazugerührt, und zuletzt wird der steife Eierschaum nur eben darunter gemischt. Von dieser Masse rollt man kleine Klößchen auf und läßt sie 10 Minuten in der Suppe kochen.

18. Ravioli oder Fleischtaschen. Man bereitet von 200 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 ganzen Ei, 1 Eidotter und 1 Eßlöffel zerpfückter Butter einen zarten Nudelteig. Hierauf wird er mit Mehl bestreut und mit einer Serviette zugedeckt und muß einige Zeit stehen. Alsdann rollt man den Teig etwa so dünn wie einen Strohhalm aus, wobei man das Brett und das Mangelholz mit Mehl bestreut. Man schneidet den Teig in viereckige handgroße Stücke, in die Mitte jedes Stückes legt man ein walnußgroßes Stück Fleischfarce, schlägt die Teigplatte zusammen, so daß ein Dreieck entsteht, drückt die Teigländer aneinander und kocht die Fleischtaschen in Brühe gar. Man kann die Teigplatten auch rund mit einem Kuchenrädchen ausrollen und dann ebenso verfahren.



Fleischtaschen.

19. Klöße von Eiweißschaum zu Wein-, Bier- und Milchsuppen. Man schlägt das Eiweiß mit Zucker zu steifem Schaum, sticht mit dem Löffel Klöße ab, legt sie auf die kochend heiß angerichtete Suppe, bestreut sie stark mit Zucker und Zimt und deckt die Terrine schnell zu.

20. Apfeklößchen zu Weinsuppen. Man brätet 10 Borsdorfer Apfel mit der Schale im Ofen weich, zieht ihnen, nachdem sie abgekühlt sind, die Haut ab und streicht sie durch ein Sieb. Dann reibt man 75 g Butter mit 75 g Zucker zu Schaum, rührt 3 Eidotter dazu, sowie 3 Eßlöffel gestoßenen Zwieback, gibt sie zu dem Apfelmus, vermischt beides gut und läßt es damit stehen.

Zuletzt fügt man noch die feingeriebene Schale von  $\frac{1}{4}$  Zitrone, etwas gestoßenen Zimt, 6 geriebene, süße Mandeln und das zu Schnee geschlagene Weiße der 3 Eier dazu. Nachdem alles gut vermischt ist, probiert man einen Klöß durch Kochen, ob der Teig auch fest genug ist. Dann kocht man die Klöße 5 Minuten in der Weinuppe.

## II. Klöße mit Sauce oder Obst.

21. Weißbrotklöße oder Semmellöße (feine Art). Zu 2 Eßlöffel geschmolzener Butter rührt man 4 Eidotter, etwas Salz, 1 gehäuften Eßlöffel Mehl, 6 Weißbrötchen ohne Kruste, in Wasser geweicht, und zuletzt den Eiveiweißschaum der Eier. Diese Masse sticht man mit dem Löffel aus und kann sie in dem fast fertigen Obst, das dann reichlich Sauce haben muß, kochen, wobei die Klöße etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde zum Garwerden erfordern, oder man kocht sie in kochendem Wasser mit Salz  $\frac{1}{4}$  Stunde.

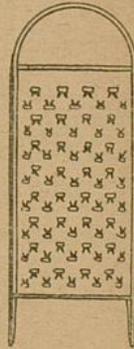
22. Weißbrotklöße oder Semmellöße (einfach). Man schneidet von sechs Weißbrötchen die Rinde in kleine Würfel und bratet sie in Butter oder Speck gelb. Dann schüttet man so viel Milch auf das Weißbrot, daß es gut darin weichen kann, zerreibt es mit der Milch, gibt 4 Eier, Salz, Muskat, 1 Löffel geschmolzene Butter und die gebratene Kruste dazu, rührt alles gut untereinander und fügt so viel Mehl hinzu (etwa 4—6 Eßlöffel), bis der Teig fest genug ist. Man kocht die Klöße wie die vorigen.

23. Milchklöße. Man setzt für 4 Personen  $1\frac{1}{2}$  l Milch auf, der man auch etwas Wasser zugeben kann, fügt Zimt, Zitronenschale, Zucker und ein wenig Salz bei und läßt die Milch kochen. Vorher hat man einen Kloßteig bereitet, wie zu Semmellößen, und sticht nun mit dem Löffel, den man vorher jedesmal in kochende Milch tauchen muß, die Klöße ab, tut sie einzeln in die kochende Milch und läßt sie darin gar kochen. — Noch herzhafter schmeckt das Gericht, wenn man Zucker und Gewürze forkläßt und die Milch nur salzt.

24. Kartoffelklöße zu Obst. 500 g Kartoffeln, die am Tage vorher mit der Schale gekocht worden sind, werden geschält und gerieben; 4 Eßlöffel Mehl, Muskatnuß, Salz, 2 Eßlöffel geschmolzene Butter und 4 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, werden damit wohl verrührt. Dann werden mit dem Löffel Klöße abgestochen, die in kochendem Salzwasser  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht werden. Man gibt hierzu braune Butter oder Backobst. Hierzu eignen sich nur mehlig Kartoffeln.

25. Kartoffelklöße zu Fleisch. Die mit der Schale in Wasser gekochten Kartoffeln werden abgeschält und, nachdem sie völlig kalt geworden, gerieben. 1—2 Weißbrötchen schneidet man in Würfel und bratet diese in Butter oder Rinderfett braun. Man nimmt auf einen Suppenteller voll geriebener Kartoffeln 2 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, und 75 g zerlassene Butter. Man vermischt alles gut, wobei auch Salz und Muskatnuß hinzugefügt wird und rollt faustdicke Klöße auf, die mit Mehl bestreut, in kochendem Salzwasser gekocht werden, bis sie inwendig trocken sind, etwa 10—15 Minuten. — Eine Hauptbedingung zum Gelingen dieser Klöße sind mehlig Kartoffeln.

26. Thüringer Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln. Reichlich 500 g große Kartoffeln werden früh geschält und gerieben, worauf man sie sofort



Reibeisen für Kartoffeln.

in kaltes Wasser tut, das man zweimal, wenn sich die Kartoffeln gekocht haben, vorsichtig abgießt und durch neues ersetzt. Hierauf läßt man sie ruhig stehen. Etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten preßt man sie durch ein sauberes Tuch oder mittels einer Presse ganz trocken aus, doch achte man darauf, daß man das Kartoffelmehl, das sich am Boden der Schüssel ansetzt, mit verwendet. Die trockene Masse zerpfückt man in einer Schüssel und übergießt sie mit kochendem Grießbrei, den man aus 2 Obertassen Milch und  $\frac{1}{2}$  Obertasse Grieß gekocht hat. Nun mengt man noch 2 Eier, Salz und in Rindsfett geröstete Semmelbröckchen von einem Weißbrot darunter, formt nicht zu kleine Klöße und bringt sie sofort in kochendes Salzwasser. Man läßt sie 15—20 Minuten kochen und serviert sie zu Hammel- oder Rinderbraten oder auch Schweinebraten mit reichlich Sauce.

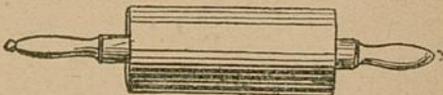
27. Räuberknödel. 1 kg recht große mehligte Kartoffeln werden am Abend vorher geschält, gut gewaschen und in kaltes Wasser hineingerieben. Dies Wasser wird bei vorsichtigem Abgießen zweimal erneuert. Nachdem man hierauf das Wasser wieder abgegossen, tut man die Kartoffeln in eine Serviette und preßt sie trocken aus. Das ausgedrückte Wasser läßt man stehen, bis die Stärke sich zu Boden gesetzt hat, worauf man es abgießt. Man gibt die Stärke zu der zerpfückten Kartoffelmasse, rührt 1—2 Eier, sowie das nötige Salz dazwischen und mengt geröstete Semmelbröckchen dazwischen. Über das Formen und Kochen der Klöße, siehe vorige Nummer.

28. Widelflöße. Man rührt 1 Obertasse Mehl mit 1 Obertasse warmer Milch und etwas Salz an, gibt 2 Eidotter und 2 Eßlöffel zerlassene Butter dazu und läßt den Teig, nachdem alles gut verrührt ist,  $\frac{1}{4}$  Stunde am warmen Ofen stehen. Dann schneidet man ein Weißbröckchen in Würfel und röstet diese in Butter hellgelb. Hierauf rollt man mit dem Mangelholz von dem Teig Platten aus, wobei man Mangelholz und Brett mit Mehl bestäubt; die Platten müssen etwa  $\frac{1}{2}$  cm stark sein, und davon schneidet man Streifen wie 3 Finger breit, bestreut sie mit gerösteten Semmelwürfeln und rollt sie zu Klößen auf. Das oberste Ende des Teigstreifens, sowohl wie die Seiten befestigt man durch Andrücken aneinander. Man läßt die Klöße 15—20 Minuten in Salzwasser kochen und richtet sie sofort mit geschmortem Obst an. — Man kann sie auch in Rindfleischbrühe mit fein gewiegter Peterfilie kochen und mit gekochtem Rindfleisch anrichten.

29. Leberklöße. Zu einer Kalbsleber von mittlerer Größe, die man abgehäutet, gehackt und durch ein Sieb gerührt hat, gibt man ein Eibid fein gehackten Speck, 4 ganze Eier,  $\frac{1}{2}$  Tasse Wasser, Salz, Muskatnuß und etwas Pfeffer, 100 g gewürfeltes, in Butter geröstetes Weißbrot, auch nach Belieben fein gehackte Zwiebeln und so viel Mehl, als zum Zusammenhalten der Klöße nötig ist. Dann formt man faustgroße Klöße, läßt sie 10 Minuten stark kochen und richtet sie auf einer heiß gemachten Schüssel an.

30. Semmelfloß zu Obst. Man rechnet auf jede Person 2 Weißbröckchen, 1 Ei und 20 g Butter. Die Kruste des Brotes wird abgeschnitten, fein gewürfelt und in Butter gelb gebraten. Das Weißbrot wird gerieben, durch ein Sieb gerührt und mit Milch angefeuchtet. Dann wird die Butter mit den Eidottern gut verrührt, Salz und das Weißbrot hinzugegeben und zuletzt der steife Schnee darunter gemischt. Vorher hat man frische Birnen oder Backobst mit reichlich Wasser und Zucker schon eine gute Weile gekocht. Nun formt man von dem Teig einen großen Floß, gibt ihn in die Mitte des Obstes hinein und läßt ihn darin gar kochen, worauf man etwa 1 Stunde rechnen muß.

31. Dampfnudeln. 1 kg Mehl,  $\frac{1}{4}$  l lauwarme Milch, 3 ganze Eier, 1 Obertasse voll geschmolzener Butter, 35 g Wärme und 2 Eßlöffel Zucker. Die Hälfte des Mehls rührt man mit Milch, Salz, Zucker und Wärme an und läßt es aufgehen. Dann rührt man das übrige Mehl, Butter und Eier hinzu und macht es zu einem Teig, den man stark schlägt und nochmals aufgehen läßt. Nun formt man kleine Bällchen, indem man den Teig dick ausrollt und mit einem Weingläse Klöße davon absticht, die man alsdann zum dritten Male aufgehen läßt. Man gibt sie in einen Tiegel, worin man reichlich Butter hat gelbbraun werden lassen, gießt  $\frac{1}{4}$  l Milch darunter, deckt ihn ganz fest zu und legt ein feuchtes Tuch obenauf. Nach etwa 10 Minuten, wenn die unterste Seite braun geworden ist, wendet man die Nudeln um und läßt sie offen auf der anderen Seite braun werden. Auch kann man sie  $\frac{1}{2}$  Stunde mit Wasser und Salz kochen. Man gibt braune Butter und Obst dazu.



Nudel- oder Mangelholz.

32. Hefenklöße oder Wärme-klöße. Man macht von 1 kg Mehl, 200 g Butter,  $\frac{1}{2}$  l lauwarmen Milch, 3—4 Eiern, 50 g Wärme und Salz einen Kloßteig, den man mit dem Löffel stark schlägt, läßt ihn 1 Stunde am warmen Ofen aufgehen, formt runde Klöße davon und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde in Salzwasser zugedeckt kochen. Sobald man die Klöße herausnimmt, muß man jeden einzelnen mit einem spitzen Messer oben kreuzweise einreizen, weil sonst die Klöße zusammenfallen. Man richtet sie schnell mit brauner Butter oder Obst an.

33. Apffelklöße. 1 Suppenteller voll in kleine Würfel geschnittene, säuerliche Apfel, 2 Obertassen Milch, 2 Eßlöffel Zucker, etwas geriebene Zitronenschale, 4 Eier und 2 Eßlöffel geschmolzene Butter werden gut miteinander vermischt, worauf man so viel geriebenes Weißbrot darunter rührt, daß es einen guten Teig gibt. Nun werden Klöße davon mit dem Löffel abgestochen, in Wasser und Salz gekocht, mit Zucker bestreut und mit Weinsauce angerichtet.

34. Kirschklöße. 500 g ausgesteinte, saure Kirschen werden in Wasser mit Zucker, ein wenig Zitronenschale und Nelken langsam weich gekocht. Nach-



Obstentferner.

dem sie etwas abgekühlt, gibt man 1 Eßlöffel geschmolzene Butter, 4 Eier und so viel geriebenes Weißbrot hinzu, daß die Klöße beim Kochen aneinander halten, was man erst mit einem Probefloß versuchen muß. Man läßt sie 5—10 Minuten kochen und gibt eine Schaumsauce oder eine Milchsauce dazu.

35. Brandteigklöße mit Backobst. Auf 3—4 Personen nach einer etwas fättigenden Suppe: Reichlich  $\frac{1}{4}$  l Milch, 1 Eßlöffel Butter, 125 g Mehl, 125 g geriebene Semmel, 75 g Speck, 4 Eier und etwas Salz. — Die Milch wird mit dem Mehl vermennt und nebst der Butter über Feuer gerührt, bis das Mehl gar ist und sich gehörig vom Topfe löst, wonach man es in einer Schale abdampfen läßt. Unterdes wird der in feine Würfel geschnittene Speck langsam ausgebraten. Darnach rührt man allmählich die Eidotter zu dem abgebrannten Mehl, sowie auch abwechselnd die übrigen Zutaten und mischt zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß hindurch. Man sticht Klöße davon ab, kocht sie fünf

Minuten in gesalzenem Wasser und richtet sie auf einer Schüssel an. Es wird gekochtes Ei dazu angerichtet.

36. **Speckklöße.** Man nimmt für 4 Personen 5 Obertassen Mehl, 4 Obertassen Wasser, 4 Eier und 75 g Speck. Der letztere wird in feine Würfel geschnitten und langsam gelblich ausgebraten. 4 Obertassen Mehl wird mit dem Wasser angerührt und nebst 2 Teelöffel Salz zum Speck geschüttet, worauf man die Masse über dem Feuer rührt, bis sie sich vom Boden löst. Ist die Masse etwas abgekühlt, so werden die Eier nach und nach und noch 1 Obertasse Mehl dazwischen gerührt. Dann werden Klöße davon abgekochen und diese in Salzwasser 10 Minuten gekocht.

37. **Schinkenklöße oder Knödel.** 250 Gramm magerer gekochter Schinken wird fein gewiegt; ein Weißbrötchen, das man in kleine Würfel geschnitten, wird nebst einer fein zerschnittenen Schalotte in Butter geröstet und mit dem Schinken vermischt. Außerdem fügt man 2 Eier und ein geweichtes und wieder ausgedrücktes Brötchen und noch so viel geriebene Semmel hinzu, daß man einen festen Kloßteig erhält, den man mit wenig Pfeffer würzt. Man formt runde Klöße davon, kocht sie in ungesalzenem Wasser und serviert sie mit Kartoffelsalat.

38. **Tiroler Knödel.** Man schneidet 50 g geräucherten Speck, 100 g frisch gekochtes Schweinefleisch und 2 Semmeln, jedes für sich, in Würfel. Man bratet den Speck aus, gibt Petersilie, Zwiebel und Semmel hinzu und läßt sie schwach rösten; dann mengt man das Fleisch darunter und gibt 1 Obertasse Milch, die man mit 3 Eiern abgequirlt, darüber und läßt alles gut durchziehen. Kurz vor dem Kochen rührt man 1 Obertasse grobes Mehl dazwischen und formt runde Klöße, die man etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde in Fleischbrühe kochen läßt. Man serviert sie mit Kartoffelsalat oder Meerrettich.

### III. Farcen oder Füllsel.

39. Die Farcemasse darf nicht so fest sein wie Kloßteig. Das Hacken des Fleisches erleichtert man sich, indem man dasselbe durch die Fleischhackmaschine drückt. Will man die Farce recht fein herstellen, so streicht man die



Farcesieb.

fertig gerührte Masse durch ein Sieb. Jede Farce muß, ehe sie verwendet wird, probiert werden auf ihre Festigkeit. Man kocht zu diesem Zwecke ein Probeklößchen; erweist sich die Masse zu fest, so mengt man etwas Butter oder Sahne darunter; ist sie dagegen zu weich, so gibt man ihr durch ein Eidotter oder geriebene Semmel die nötige Festigkeit. Die Gewürze sind bei den einzelnen Vorschriften angegeben, können aber leicht, je nach Geschmack, eine Änderung erfahren.

40. **Wild- oder Schweinefleischfarce (zu Pasteten).** 4 Teile rohes Wildfleisch ohne Haut und Sehnen oder 6 Teile mageres Schweinefleisch wird mit 1 Teil frischem Speck recht fein gehackt. Nun gibt man fein gewiegte Zitronenschale, Schalotten, Estragon, Kapern, 2 Teile geweichtes Weißbrot, Salz, einige Eidotter und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Alles wird gut untereinander verrührt und nach Vorschrift benutzt.

41. Rindsfleischfarce. 250 g mageres Rindsfleisch und 75 g Nierenfett werden recht fein gehackt und Salz, abgeriebene Zitronenschale, 1 geriebene, in Butter gedämpfte Zwiebel, 1 gewechtes Weißbrötchen, sowie 2 Eigelb hinzugegeben und gut verrührt. Zuletzt wird das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier leicht darunter gemischt.

42. Kalbfleischfarce (zu Klößchen). 250 g Kalbfleisch wird mit 35 g Rindermark oder Nierenfett fein gehackt. 75 g geschmolzene Butter, etwas Muskat, 2 Eier und 1 gewechtes Weißbrötchen werden hinzugegeben, und alles wird gut miteinander verrührt. Diese Füllung verwendet man vorzüglich zum Füllen von Gurken, Kohlrabi, Kohl und auch Kalbsbrust.

43. Abpassierte Kalbfleischfarce. 250 g rohes Kalbfleisch wird in Stücke geschnitten und mit 35 g Nierenfett und 20 g Butter  $\frac{1}{2}$  Stunde auf mäßigem Feuer gedünstet. Darnach nimmt man das Fleisch heraus und wiegt es recht fein. In dem zurückgelassenen Fett und Saft rührt man 2 Eier und 50 g eingeweichte Semmel wie ein Rührrei ab, gibt dies dann zu dem gewiegten Fleisch und verrührt beides mit Pfeffer, Salz und nach Belieben Muskat. Diese Füllung verbraucht man zu Gurken, Kohlrabi, Kohl oder auch zu Kalbs- und Ziegenbrust.

44. Geflügelgarce. Man wiegt das Brustfleisch von Hühnern oder Kapannen und streicht es durch ein Sieb. Zu 125 g Fleisch gibt man 50 g Kalbsmilch, fein gewiegt, 50 g Butter und 50 g geweichte und auf dem Feuer abgerührte Semmel, ferner 1 Ei, Salz, 1 gewiegte Schalotte, etwas Petersilie, nach Belieben auch Champignons, und verrührt alles gut miteinander.

45. Leberfarce. Man rührt 100 g Butter mit 2 Eiern schaumig, tut 200 g fein gewiegte Kalbsleber oder Gänseleber, 2 Eßlöffel gute Vouillon oder Wratenus, 100 g geriebene Semmel, 2 gewiegte, gedünstete Schalotten und 2 Eßlöffel ebenfalls gewiegte Champignons oder Trüffel, nebst Petersilie, Salz und Pfeffer hinzu und rührt alles gut durcheinander.

46. Fischfarce. Man verwendet hierzu Hecht oder Zander, löst das Fleisch aus Haut und Gräten und wiegt es ganz fein. Auf 250 g Fischfleisch rechnet man nun 1 Obertasse Wasser, in das man, sobald es kocht, 2 Eßlöffel Mehl tut und unter beständigem Quirlen klar kocht. Nachdem der Brei ausgekühlt ist, verrührt man ihn gut mit dem Fischfleisch, gibt 2 Eier, 100 g geschmolzene Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuß hinzu, verrührt alles gut miteinander und streicht das Füllsel durch ein Sieb.

47. Semmelfarce. (Füllung für 1 Kalbsbrust oder 8 Tauben.) Man rührt 75 g Butter weich, gibt 3 Eidotter, etwas gestoßene Muskatblüte oder geriebene Zitronenschale, Salz, 375 g geriebenes Weißbrot und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu.

48. Krebsfarce. Diese Farce wird ebenso bereitet wie Nr. 46, doch nimmt man statt des Hechtfleisches das Fleisch von 15 Krebsen, die man vorher in Salzwasser abgekocht hat, und statt der frischen Butter Krebsbutter. — Auch von Kummer kann man in derselben Weise ein Füllsel bereiten.

49. Mandelfarce. (Füllung für 1 Puter.) 100 g schaumig gerührte Butter, 3 Eidotter, ein wenig Muskatblüte, 1 Obertasse süße Mandeln, fein gestoßen, 2 Obertassen geriebenes Weißbrot und  $\frac{1}{2}$  Obertasse gute Sahne werden stark gerührt. Dann wird der Schaum von 2 Eidottern darunter gemischt.

