

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

II. Klöße mit Sauce oder Obst.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

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 Klößchen 5 Minuten in der Weinsuppe.

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 fortläßt 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 mehligte 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 mehligte 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 Kirschchen 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 vermengt 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 zerhackten 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 geräucherter 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.