

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

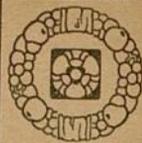
Karlsruhe ; München, [1914]

I. Klöße zu Suppen und Frikassees.

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

▪ Auswahlsendung prompt. ▪

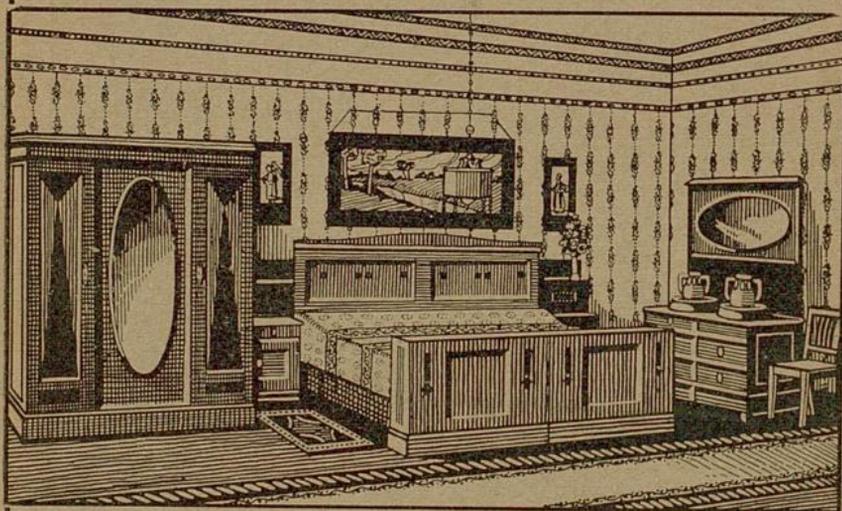
Karlsruher Möbelhalle

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 schweizen, 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.

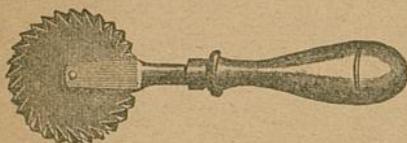
12. Grießklößchen. Man rühre 75 g Grießmehl mit $\frac{1}{4}$ l halb Wasser, halb Milch und einer Walnußdicke Butter über Feuer so lange, bis die Masse ganz steif ist. Dann reibt man noch reichlich ebensoviel Butter weich, gibt Muskatblüte, Salz, 3 Eidotter, den etwas abgekühlten Grießbrei und zuletzt 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. Grammklößchen. 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. Apfelklößchen 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.

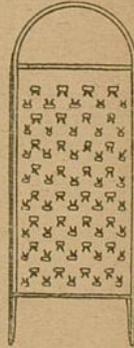
22. Weißbrotklöße oder Semmellöße (einfach). Man schneidet von sechs Weißbrötchen die Rinde in kleine Würfel und bratet sie in Butter oder Speck gelb. Dann schüttet man so viel Milch auf das Weißbrot, daß es gut darin weichen kann, zerreibt es mit der Milch, gibt 4 Eier, Salz, Muskat, 1 Löffel geschmolzene 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 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 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.