

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere
Küche**

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

N. Klöße.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

N. Klöße.

I. Klöße zu Suppen und Frikassée's.

1. Regeln beim Zubereiten der Klöße.

Zum Einweichen des Weißbrots zu Klößen darf dasselbe weder frisch gebraucht, noch in warmes Wasser gelegt werden, weil es andernfalls eine klebrige Masse würde. Man lege es eine kleine Weile in kaltes Wasser, drücke es dann aus und zerreiße es.

Zwar sind die Rezepte möglichst genau bestimmt, da es jedoch bei manchen Klößen auf eine Kleinigkeit mehr oder weniger Flüssigkeit ankommt, so ist zu raten, vor dem Formen ein Klößchen zu kochen, wo dann nach Bedürfnis etwas Weißbrot oder Wasser zugefügt werden kann.

Fleischklöße zu Frikassées und Suppen werden entweder mit den Händen aufgerollt, 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 oder Spössel, welcher jedesmal in die kochende Bouillon getaucht wird, ein Klößchen nach dem andern abgestochen in die nicht gar zu stark kochende Suppe gegeben, zugedeckt und nach ihrer Art 10—15 Minuten gekocht. Das Fleisch kann man am besten immer im Mörser stoßen oder durch die Fleischhackmaschine lassen, weil es dann mehr Bindung bekommt.

Hat man viele Klöße zu kochen, so ist es besser, solche erst auf eine Schüssel zu legen und dann alle zugleich ins Kochende zu geben, da sonst die ersten zu lange kochen würden, was nicht sein darf. Wenn die Klöße von Mehl, Kartoffeln oder Weißbrot inwendig trocken geworden, so sind sie gar; Fleischklöße, wenn man kein rohes Fleisch mehr sieht. Klöße zu Frikassée kochte man nicht in dicker Sauce, weil sie darin dicht werden, sondern in Bouillon oder Wasser und Salz.

2. Klöße zu Krebs- und Nalssuppen.

Man rühre 2—3 Spössel voll Krebsbutter weich, gebe hinzu 2 Eidotter, 1 Untertasse voll feingehacktes Fisch- und Krebsfleisch aus den Scheren, ebensoviel in Wasser stark ausgedrücktes Weißbrot, Muskat, Salz und das zum Schnee geschlagene Eiweiß, rühre es gut untereinander, forme es zu kleinen runden Klößen und kochte sie in der Suppe 5 Minuten. Die Schwänze lege man beim Anrichten in die Terrine, weil sie durch Kochen hart werden.

3. Klöße von Flußfischen.

Man lasse in 90 Gramm guter Butter eine feingehackte Schlotte gelb schmelzen, rühre auf dem Feuer hinzu: 90 Gramm geriebene Semmel, reichlich 2 Eßlöffel Sahne, 3 Eidotter und ein ganzes Ei, und lasse dann in einem anderen Geschirr die Masse abkühlen. Unterdes werde $\frac{1}{2}$ Pfund rohes, von Haut und Gräten gereinigtes Fischfleisch und 60 Gramm Mark oder frischer Speck mit Salz recht fein gehackt und danach im Mörser fein gerieben, nebst Küchengewürz und sehr fein gehackter Petersilie mit der abgerührten Masse verbunden, auf eine flache Schüssel gestrichen, mit einem nachgemachten Löffel Klöße ausgestochen und 5 Minuten in Bouillon gekocht.

4. Klöße zu braunen Suppen.

$\frac{1}{2}$ Pfund mageres Schweinefleisch nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbfleisch ohne Sehnen wird sehr fein gehackt, dann reibt man 60 Gramm Butter zur Sahne, rührt 2 Eidotter, 60 Gramm in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, Salz, Zitronenschale und Muskat hinzu, auch das gehackte Fleisch, und mischt zuletzt den Schnee eines Eiweißes durch die Masse. Hiervon werden kleine Klöße aufgerollt und in Fleischbrühe gar gekocht. Man kann sie auch nach dem Kochen mit feinem Reibbrot bestreuen und in Butter gelb werden lassen.

5. Klöße von Rindfleisch.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Beefsteaks-Fleisch möglichst fein gehackt, wobei man alles Sehne entfernt. Dann 60 Gramm Butter zur Sahne gerührt, hinzugefügt: 2 Eidotter, 45 Gramm abgeschältes, eingeweichtes und ausgedrücktes Milchbrot, Salz und zuletzt den Schaum von einem Eiweiß. Die Masse muß zwar etwas weich sein, aber doch gehörig zusammen halten. Man sticht sie mit einem Löffel ab und kocht sie 5 Minuten in der Suppe.

6. Klöße von Kalbfleisch.

Diese werden ganz wie Rindfleischklöße gemacht, übrigens kann etwas feingehackte Petersilie durchgemischt werden.

7. Brieschen-(Godiveau) Klößchen zu feinem Kalbfleisch-Frikassee und Pasteten.

Man nimmt hierzu 1 Pfund frisches festes Nierenfett und 300 Gramm Kalbsbrieschen oder sehnenfreies Kalbfleisch entfernt die häutigen Teile und stößt beides so lange und fein, bis

man eins vom andern nicht mehr unterscheiden kann. Dann streut man das nötige feingemachte Salz nebst Pfeffer darüber, stößt von neuem, rührt es gehörig untereinander, tut 1 Ei hinzu, stößt wieder danach ein zweites, gießt dann unter fortwährendem Stoßen so viel Wasser, als eine halbe Eierschale faßt, in die Masse und wiederholt dies, sobald das Wasser eingedrungen ist, verschiedene Male, doch darf es nicht zu oft und nicht zu rasch auf einander folgend geschehen, weil sonst die Alözchen im ersten Falle zu weich, in letztem nicht zart würden. Darauf bestreut man ein Backbrett mit Mehl, formt darauf die Alözchen von dicker Walnußgröße, kocht sie in Fleischbrühe und legt sie in das fertige Frikassee.

8. Suppenalöze von übriggebliebenem gebratenem oder gekochtem Fleisch.

Man richte sich bei den Bestandteilen dieser Alöze nach Nr. 4, entferne aus dem Fleische alle Sehnen, hache es möglichst fein, rühre das geriebene Weißbrot mit der Butter über Feuer ein wenig gelblich, tue es in eine Schale, vermische es mit den bemerkten Teilen, füge Muskatnuß, in Ermangelung feingehackte Petersilie hinzu, rolle kleine Alöze davon auf und koch sie einige Minuten in der Suppe.

9. Schwammalöze in Fleischsuppe, auch in frischem Erbsengemüse.

In ersterer für 14—16, in letzterem für 6—8 Personen.

$\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{3}{8}$ Liter Milch oder Wasser, 4 Eier, etwas Muskat.

Die Hälfte der Butter wird kochend heiß gemacht, das Mehl mit der Milch oder Wasser angemengt und nebst einem Eiweiß zu der Butter gefügt und gerührt, bis die Masse nicht mehr am Topfe klebt. Dann wird die übrige Butter weich gerieben, Muskat, ein Eidotter nach dem andern, sowie auch nachdem die etwas ausgedampfte Masse hinzugefügt. Bei schwach gesalzener Butter würde auch etwas Salz nötig sein. Zuletzt rührt man das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch, sticht mit einem nahegemachten Löffel Alözchen davon ab und kocht sie zugedeckt 10 Minuten in Suppe oder in einem Erbsengemüse.

Die Erbsen müssen, bevor die Alöze hineinkommen, völlig gar sein und eine so reichliche Brühe haben, daß sie mit dem Löffel gegessen werden.

10. Schwammalöze auf andere Art.

2 Eiweiß gibt man in eine Obertasse, füllt den übrigen Raum mit Milch, gibt solches nebst einer gleichen Obertasse Mehl und

zwei Walnuß groß Butter in einen kleinen Topf und rührt die Masse über Feuer, bis sie sich vom Topfe ablöst. Nachdem sie nicht mehr sehr heiß ist, gibt man 2 Eidotter mit Muskat hinzu, sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon in die kochende Suppe und läßt sie zugedeckt 10 Minuten kochen.

11. Auf andere Art.

1 Obertasse Milch, ebensoviel Mehl, zwei Walnuß groß Butter rührt man über Feuer, bis es sich vom Topfe ablöst. Etwas abgekühlt, rührt man 2 Eidotter, etwas Muskat, Pfeffer und Salz, einen Eßlöffel gestoßenes Reibbrot und zuletzt das von einem Ei zu steifem Schaum geschlagene Weiße gut durch.

12. Schwammnudeln.

Das Weiße von 3 Eiern wird zu Schnee geschlagen, das Gelbe mit einem Löffel langsam durchgerührt, 3 Teelöffel voll feines Mehl und etwas Salz hinzugegeben. Die ganze Masse wird sodann auf die kochende Suppe gegeben, kocht damit einige Minuten, wird mit dem Schäumer umgewendet, mit der Suppe in die Terrine gegeben und demnächst mit einem Messer in kleine Stücken geteilt.

13. Zwiebackklöße.

Man reibe $\frac{1}{2}$ Ei groß Butter zu Schaum und rühre sie ferner mit 2 ganzen Eiern und Muskatnuß eine geraume Weile, gebe dann nach und nach unter fortwährendem starkem Rühren 4 gehäufte Eßlöffel feingestoßenen Zwieback hinzu, von denen man, da die Masse sehr weich sein muß, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel zum Aufkochen zurückläßt. Die Klöße gebe man alle zugleich in die kochende Bouillon, lasse sie einmal aufkochen, nehme dann rasch den Topf vom Feuer und stelle ihn fest zugedeckt 5 Minuten hin, wodurch diese Klöße gar werden, aber durch längeres Kochen fest würden.

14. Grießmehlklöße.

Man rühre 60 Gramm Grießmehl mit einem starken $\frac{1}{4}$ Liter Wasser oder Milch und einer Walnuß groß Butter über Feuer so lange, bis die Masse ganz steif ist. Dann reibe man noch reichlich ebensoviel Butter weich, gebe Muskat, Salz, 3 Eidotter hinzu, das etwas abgekühlte Grießmehl und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern. Dies wird teelöffelweise in die kochende Suppe gegeben und 10 Minuten langsam gekocht. Für 8 Personen.

15. Griechmehlröße auf andere Art.

90 Gramm Griechmehl, 60 Gramm Butter etwas Suppenbrühe, abgeriebene Schale einer Zitrone, Muskatnuß oder Muskat und 3 Eier.

Die 3 ersten Teile werden so lange gekocht, bis die Masse sich vom Geschirr löst; etwas abgekühlt, fügt man Gewürz und die ganzen Eier hinzu, rührt noch eine Weile und kocht die Rlößchen wie in der vorhergehenden Nummer. Diese Portion ist hinreichend für 12 Personen.

16. Eierlöße.

Eine Stunde vor dem Anrichten wird $\frac{3}{8}$ Liter Fleischbrühe oder Milch mit 4 Eiern wohl geschlagen und nebst feingehackter Petersilie, Muskat und Salz in einen mit Butter bestrichenen Topf gefüllt. Man läßt es in kochendem Wasser dick, nicht hart werden und sticht Rlößchen davon in die angerichtete Suppe.

17. Weißbrotklöße.

60 Gramm Butter rührt man schaumig, rührt dazu 2 Eidotter, Muskat, etwas feingehackte Petersilie, $\frac{1}{2}$ Pfund in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot und das von 2 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiß. Hierbon werden kleine Rlöße mit dem Löffel abgestochen und in der kochenden Suppe 5 Minuten langsam gekocht.

18. Markklößchen.

150 Gr. ausgelassenes Ochsenmark wird auf 4—6 eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel gegossen und 3 Eigelb, 3 ganze Eier nach und nach mit Salz, Muskat und feingehackter Petersilie verrührt; hernach Rlößchen geformt und 10 Minuten gekocht.

19. Auf andere Art.

Ein kleiner Stuch Butter und ebensoviel Mark werden schaumig gerührt, hinzugegeben 1 ganzes Ei und von 2 das Gelbe, 2 geriebene Zwiebäcke, Salz, etwas Muskat oder Zitrone, daraus längliche Kügelchen geformt und einige Minuten in der Suppe gekocht.

20. Butterlöße zu Suppe.

Für 12 Personen rechnet man 4 Eier schwer Butter, ebenso Mehl, dazu Salz und Muskat. Die Butter wird schaumig gerührt, gibt nach und nach Ei und Mehl dazu, legt mit einem Kaffeelöffel kleine Rlöße in kochendes Wasser oder Fleischbrühe ein, und tut sie behutsam in die betreffende Suppe.

21. Gewöhnliche Suppenklöße von Mehl.

Ein Hühnerrei großes Stück Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man nach und nach hinzu: 1 ganzes Ei, 1 Eidotter, Muskat oder gehackte Petersilie, Salz und 2 gehäufte Eßlöffel feines Mehl, rührt die Masse 5 Minuten stark, sticht mit dem Teelöffel Klöße davon ab und kocht sie 10 Minuten in der Suppe.

22. Kartoffelklöße.

Eine Walnuß großes Stück Butter wird schaumig gerührt, dann rührt man 2 Eidotter, 1 Untertasse voll geriebenes Weißbrot, ebensoviel gekochte und geriebene Kartoffeln, welche jedoch nicht wässerig sein dürfen, gehackte Petersilie, Zitronenschale, Muskat und Salz und hierzu zuletzt den steifen Eierschaum. Von dieser Masse rollt man kleine Klößchen und läßt sie 10 Minuten in der Suppe kochen.

23. Klöße von Eiweißschaum, zu Wein-, Bier- und Milchsuppen.

Man schlägt Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee, sticht mit dem Löffel Klöße ab, legt sie auf die kochend heiß angerichtete Suppe, bestreut sie stark mit Zucker und Zimt und deckt sie schnell zu, wodurch sie gar werden.

II. Klöße, welche mit Sauce oder mit Obst gegessen werden.

24. Agyptischer Kloß, als Mittelschüssel.

250 Gramm Zwiebacksemmel, 125 Gramm Butter, 8 Eier, 60 Gramm feingeschnittene Mandeln, 1 Zitrone, Milch und 1 Pfund Zwetschgen.

Die Semmeln werden abgerieben, was nicht gerieben werden kann, wird in Milch nicht zu stark eingeweicht. Unterdessen rührt man die Butter schaumig, rührt nach und nach die Eier, danach Mandeln, Zitronenschale, das eingeweichte und zuletzt das geriebene Brot hinzu. Nachdem es $\frac{1}{4}$ Stunde gestanden, wird ein Kloß davon geformt und auf die Zwetschgen gelegt, welche schon $\frac{1}{2}$ Stunde vorab gekocht haben. Man läßt denselben 1 Stunde in einem offenen Topfe langsam kochen, während man ihn in der Hälfte dieser Zeit mit dem Schaumlöffel umlegt. Der Kloß wird mit den Zwetschgen ringsum angerichtet.

25. Karthäuser-Klöße.

Die Vorschrift findet sich im Abschnitt Pfannkuchen.

26. Feine Weißbrotklöße.

Zu einem Ei groß geschmolzener Butter rühre man 4 Eidotter, Salz, Muskat, 2 kleine hölzerne Löffel Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Weißbrot ohne Kruste, welches in Wasser eingeweicht und ausgedrückt worden ist, und mische zuletzt den Schaum der Eier durch.

Diese Masse gibt man löffelweise auf beinahe weich gekochtes Obst mit reichlicher Brühe und läßt die Klöße fest zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde, oder in kochendem Wasser mit Salz $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

27. Eine andere Art Weißbrotklöße.

Man schneide von $\frac{3}{4}$ Pfund Weißbrot die Oberrinde kleinwürfelig und brate sie in Butter oder Speck gelb, gieße so viel Milch auf das Brot, daß es darin gut weichen kann, zerreibe es, gebe stark 4 hölzerne Rührlöffel voll Mehl, 4—6 Eier, Salz, Muskat, 1 Löffel geschmolzene Butter und die gebratene Kruste dazu, rühre alles gut untereinander und koche die Klöße nach vorhergehender Vorschrift.

28. Kartoffelklöße.

2 Suppenteller geriebene Kartoffeln, die am Tage vorher mit der Schale gekocht sind, 4 hölzerne Rührlöffel Mehl, Muskat, Salz, 1 Obertasse geschmolzene Butter und 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen. Dies alles wird wohl untereinander gerührt, mit dem Löffel zu Klößen abgestochen, in kochendes Wasser mit Salz gegeben und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Man gibt braune Butter dazu.

Hierzu mehligte Kartoffeln, wässerige machen die Klöße klebrig.

29. Große Kartoffelklöße.

Die mit der Schale in Wasser und Salz nicht ganz weich gekochten Kartoffeln werden abgeschält und, nachdem sie völlig kalt geworden, gerieben. Dann nimmt man zu 3 Teilen Kartoffeln 1 Teil geriebenes Weißbrot, brät die in kleine Würfel geschnittenen Krusten in Butter oder Speck gelb und nimmt von diesem allem auf jeden Suppenteller voll 2 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, Butter, welche braun gemacht wird, auch nach Belieben etwas Muskatnuß, Majoran und gehackte Petersilie und arbeitet dies alles gut durcheinander. Hiervon werden handdicke Klöße aufgerollt, mit Mehl bestreut und in kochendem Wasser und Salz gekocht, bis sie inwendig trocken sind, etwa 10—15 Minuten. Es wird braune Butter darüber angerichtet und gekochtes Obst dazu gegeben.

Eine Hauptbedingung zum Geraten dieser Klöße sind, wie schon im vorhergehenden Rezept bemerkt worden, mehligte Kartoffeln.

30. Eine billigere Art Kartoffelklöße.

Zu 6 etwas gehäuftten Suppentellern voll geriebener Kartoffeln nehme man 1 Teller voll geriebenes Weißbrot die Krusten gewürfelt und in Speck gebraten. 3 gehäufte hölzerne Mißlöffel voll Mehl, 6 Eier und $\frac{1}{4}$ Pfund in feine Würfel geschnittenen und ausgebratenen Speck. Die Klöße werden geformt und gekocht wie im vorhergehenden Rezept und mit brauner Butter, worin man 1 Löffel Kloßwasser rührt, und mit gekochtem Obst zur Tafel gegeben.

31. Obstkloß mit Semmel.

Auf jede Person $\frac{1}{4}$ Pfund Weißbrot, 1 Ei und 15 Gramm Butter. Die Krusten des Brotes werden fein gewürfelt und mit anderer Butter oder in Speck gelb gebraten, das Weißbrot gerieben, durch ein Sieb gerührt und das Zurückgebliebene in Milch geweicht. Dann wird die Butter mit den Eidottern gut gerührt, Muskat, Salz, das Weißbrot hinzugegeben und zuletzt der steife Schaum darunter gemischt. Man kann auch Rosinen hinzusetzen. Die Masse wird als Kloß auf frische Birnen oder Backobst 1 Stunde vor dem Anrichten aufs Feuer gebracht und muß fest zugedeckt diese Zeit langsam, aber fortwährend kochen. Das Obst muß mit ziemlich viel Wasser, etwas Butter und Zucker schon eine gute Weile gekocht haben, ehe der Kloß darauf gegeben wird, nur sehe man zu, daß die Bräube nicht über dem Obst steht, weil sonst der Kloß nicht so locker werden würde.

32. Gebackene Klöße zu Obst.

2 Pfund Mehl, etwa stark $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch, 3 Eier, 1 Fasse geschmolzene Butter, 30 Gramm Breßhefe und 2 Eßlöffel Zucker. Die Hälfte des Mehls rührt man mit der Milch, Salz, den Eiern und der Hefe an und läßt es aufgehen; dann rührt man das übrige Mehl, Butter und Zucker hinzu, macht es zu einem Teige, den man stark schlägt und nochmals langsam aufgehen läßt. Darauf formt man denselben zu kleinen Bällchen, welches am leichtesten auf folgende Weise geschieht: Man rollt den Teig dick aus und sticht mit einem engen Wasserglase Klöße davon ab, welche man alsdann zum dritten Male aufgehen läßt und in Schmelzbutter 10 Minuten kocht.

33. Dampfnudeln.

Der Teig wird nach vorhergehender Nummer bereitet. Sind die Klöße zum dritten Male aufgegangen, so gibt man sie in eine tiefe Pfanne, in der man reichlich Butter hot selbbräun werden lassen, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Milch darunter, deckt sie ganz fest zu und

legt noch ein feuchtes Tuch darüber hin. Wenn die untere Seite braun geworden ist — etwa nach 10 Minuten — wendet man sie um und läßt sie offen auf der andern Seite braun werden. Auch kann man sie $\frac{1}{2}$ Stunde in Wasser und Salz kochen. Man gibt braune Butter und Obst dazu.

34. Andere Art von Dampfnudeln.

In einem eisernen Topfe wird ein schwacher $\frac{1}{2}$ Liter Milch gekocht, dann recht schnell so viel Mehl hineingerührt, als die Milch annimmt, und über Feuer verarbeitet, bis man kein Mehl mehr sieht. Nun wird der Teig herausgenommen, mit Salz und einem Ei groß Butter geschlagen, bis er nicht mehr sehr heiß ist, dann werden sogleich 6—7 Eier nach und nach dazu gegeben. Darauf kocht man in einer Pfanne 1 Liter Milch, mit einem reichlichen Stück Butter auf, gibt mit einem Löffel die Klöße hinein, deckt einen Deckel, welcher gut schließt, darauf und kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde, während man sie in dieser Zeit einmal umkehrt. Noch viel besser werden sie, wenn man sie im Ofen aufziehen läßt und die Klöße unberührt liegen läßt, bis sie gar sind. Sie werden mit brauner Butter und Obst gegessen.

35. Dampfnudeln im Ofen zu backen.

Man rühre in einem Topfe reichlich $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund geschmolzene Butter, 1 Eßlöffel voll Zucker, 4 Eidotter und 30 Gramm Preßhese untereinander, gießt dies auf 1 Pfund Mehl in ein Geschirr, macht hiervon einen Teig, den man gut durcharbeitet und 2 Finger dick ausrollt. Dann sticht man mit einem Weinglase Klöße davon ab, die man in einer ausgeschmier-ten Pfanne oder Schüssel nebeneinander setzt, doch so, daß sie Raum zum Aufgehen behalten, läßt sie in gleichmäßiger Wärme aufgehen und im heißen Ofen backen. Gar und gelbbraun geworden, gießt man stark $\frac{1}{4}$ Lt. kochende Milch und Zucker darüber, welche einzieht, läßt sie noch einige Minuten im Ofen stehen und richtet sie recht heiß mit brauner Butter an.

36. Hezenklöße mit Mehl.

Man macht von 2 Pfund Mehl, 180 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen oder Korinthen, $\frac{3}{4}$ Liter lauwarmen Milch, 3—4 Eiern, 30 Gramm Preßhese und Salz einen lockeren Kloßteig, welchen man mit dem Löffel stark schlägt, läßt ihn 1 Stunde an einem warmen Orte aufgehen und gibt ihn löffelweise in kochendes Was-

fer und Salz. Man läßt diese Klöße $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt kochen und richtet sie schnell mit brauner Butter und Obst an. Auf Obst gekocht werden sie auch sehr gut.

Die Hälfte gibt schon eine reichliche Portion.

37. Gebäckene Griechmehlsklöße.

$\frac{3}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Griechmehl, Salz und 1 Ei groß Butter werden über Feuer gerührt, bis die Masse ganz steif ist und sich vom Topfe ablöst. Etwas abgekühlt, gibt man 5—6 Eier, Zitronenschale oder Muskat hinzu, formt eigroße Klöße daraus, die man mit Zwieback bestreut, in Butter gelb brät und mit Zucker und Zimt anrichtet.

Man gibt sie als Speise allein mit einer Wein- oder Fruchtsauce, oder mit gekochtem Obst.

38. Apfelflöße.

1 Suppenteller in kleine Würfel geschnittene gute Äpfel, 2 Tassen Milch, Zucker, Zitronenschale und so viel geriebenes Weißbrot, etwa $\frac{3}{4}$ Pfund, daß es einen guten Teig gibt, nebst 5—6 Eiern, das Weiße zu Schaum geschlagen und 1 Ei groß Butter.

Wenn alles wohl untereinander gemischt ist, werden Klöße davon in Wasser und Salz gekocht, mit Zucker bestreut und eine Weinsauce dazu gegeben.

39. Kirschklöße.

1 Pfund ausgesteinte saftige Kirschchen werden ohne Wasser mit Zucker, Zitronenschale und 3—4 Melken langsam weich gekocht. Etwas abgekühlt, gibt man ein kleines Stück Butter, 4 Eier und so viel geriebenes Weißbrot hinzu, daß die Klöße im Kochen aneinander halten, welches man erst mit einem Klößchen versuchen muß. Man läßt sie 5—10 Minuten kochen und gibt eine Schaumsauce dazu.

40. Leberklöße.

Zu einer Kalbsleber von mittlerer Größe, welche man abgehäutet, geklopft und durch einen Sieb gerieben hat, rührt man 1 Ei groß feingehackten Speck, 4 ganze Eier, Salz, Muskatnuß, Majoran oder Thymian und etwas Pfeffer untereinander geklopft. 90 Gramm gewirfeltes, in Butter geröstetes Weißbrot, auch nach Belieben feingehackte Zwiebeln und so viel Mehl, als zum Zusammenhalten der Klöße nötig ist. Um dies zu erproben, gibt man einen kleinen Kloß in kochendes Wasser; es muß derselbe aneinander halten, aber ganz locker sein. Dann gibt man mit einem blechernen Füllöffel die Masse in kochendes gesalzenes Wasser,

doch muß man den Löffel jedesmal darin heiß machen, damit die Älöße von Handdicke sich leicht ablösen. Man läßt sie stark 10 Minuten mäßig kochen und richtet sie auf einer heißgemachten Schüssel mit geriebenem, in Butter geröstetem Schwarz- oder Weißbrot an. Zur Sauce kocht man Butter, etwas Wasser und Salz und macht es mit einem Teelöffel voll Kartoffelmehl sämig.

Diese Älöße werden sowohl allein, als auch zum Sauerkraut gegessen.

41. Süddeutsche Leberälöße.

Ein Pfund Kalbsleber, nach vorhergehender Angabe vorge- richtet, 3 Becken, 1 Hand voll feines Mehl, 6 Eier, im Butter ge- dämpfte Zwiebeln und Petersilie, Majoran, Muskatnuß, Pfeffer und Salz. Die in feine Schnitten zerteilten Becken werden mit kochender Milch ausgequellt. Nachdem dieselben die Milch aufge- nommen, und wieder ausgedrückt wurden, werden die zerklöpften Eier nebst den Gewürzen durchgemengt, dann wird die Leber und das gehörige Mehl durchgearbeitet.

Älöße von Weißbrot und Mehl für den täglichen Tisch.

1½ Pfund Mehl, 1¾ Pfund Weißbrot, 3 ganze Eier, 3 Dot- ter, ¼ Pfund geschmolzene Butter, 1 Liter Milch, vermischt. Die Kruste des Brotes wird in kleine Würfel geschnitten und in But- ter gebraten, das Brot in der Milch geweicht und mit Butter, Eiern und Salz eine Weile gerührt, dann das Mehl und zuletzt das ge- röstete Brot hinzugegeben und mit dem Löffel kleine Älöße in ko- chendes Wasser und Salz getan. Sie werden ¼ Stunde zugedeckt gekocht, mit brauner Butter und Obst gegessen.

43. Desgleichen auf Obst gekocht.

Der Teig wird wie der vorhergehende angerührt, doch gibt man 45 Gramm Preßhefe dazu, läßt dieselbe 1 Stunde aufgehen und schüttet diese Masse dann auf das kochende Obst, wenn solches noch 1 Stunde Kochens bedarf.

44. Feine Älöße zu gleichen Teilen.

¾ Liter Mehl, ¾ geriebenes Weißbrot, ¾ Liter aufge- schlagene Eier, reichlich ¾ Liter Milch.

Die Krusten des Weißbrotes werden in kleine Würfel ge- schnitten und in Butter geröstet, mit den übrigen Teilen zusamen- gerührt und in einem Topfe mit 90—120 Gramm Butter abge- brannt. Hat sich die Masse vom Topfe gelöst und ist etwas abge- kühlt, so werden mit der Hand Älöße davon gerollt, mit Mehl be-

strent und in kochendem Wasser und Salz 10 Minuten zugedeckt gekocht.

Man gibt braune Butter und Obst dazu.

45. Großer Mehlkloß. (Für einen gewöhnlichen Tisch.)

Auf 4 Personen 1 Pfund gutes Mehl, 2—4 Eier, $\frac{3}{8}$ Liter recht warme Milch, 15 Gramm Preßhese, 1 Stück Butter oder Schmalz, 1 gehäufte Teelöffel voll Zucker und etwas Salz.

In der Mitte des Mehls wird eine Vertiefung gemacht, die heiße Milch hineingerührt und das übrige mit dem Mehl zu einem Teig gemacht, den man mit den Händen stark verarbeitet, tüchtig schlägt und dann an einen warmen, zugfreien Ort zum Aufgehen hinstellt. Nachdem der Teig gut aufgegangen, arbeitet man ihn nochmals leicht durch, bindet in ein ausgeschmiertes und mit Mehl bestäubtes Klostuch, indem man ein wenig Raum zum Aufgehen läßt, legt den Kloß zum Aufgehen noch eine Weile in ein nicht zu weites Geschirr und kocht ihn dann mit kochendem Wasser und Salz 2 Stunden.

Braune Butter und Obst oder eine Milchsaucе dazu.

46. Abgebrannte Klöße mit Backobst.

Nach einer etwas sättigenden Suppe für 3—4 Personen.

Reichlich starkes $\frac{1}{4}$ Liter Milch, eine Walnuß groß Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund nicht frische Semmel, 60 Gramm dicker Speck (bei dünnem Speck ein Zusatz von Butter oder Schmalz), 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, wo man es dann in einer Schale abdampfen, doch nicht erkalten läßt. Unterdes wird die Krinde des Weißbrots in kleine Würfel geschnitten, das Inwendige gerieben, der in feine Würfel geschnittene Speck langsam ausgebraten und, nachdem die Grieben herausgenommen sind, die Weißbrotrinde darin langsam hart und dunkelgelb gebraten, während diese oft durchgerührt werden muß. Danach rührt man nacheinander die Eidotter zu dem abgebrannten Mehl, sowie auch abwechselnd die übrigen Teile, und mischt dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß durch. Man sticht Klöße, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel groß, davon ab, kocht sie 5 Minuten in gesalzenem Wasser und richtet sie auf einer heißen Schüssel an. Es wird beliebiges gekochtes Obst, dessen Brühe mit wenig Kartoffelmehl etwas sämig gemacht ist, dazu angerichtet.

Die Klöße sind von gutem Geschmack und fallen weniger leicht, als die, wozu das Mehl roh angewandt wird.

47. Speckflöße zu Obst.

Auf 4 Personen 4 Tassen Mehl, 4 Tassen Wasser, 4 Eier und 60 Gramm Speck.

Letzterer wird langsam gelblich ausgebraten, das Mehl mit dem Wasser angerührt und 2 Teelöffel Salz hinzugefügt, dann die Masse gerührt, bis sie sich vom Topfe löst. Etwas abgekühlt, werden nach und nach die Eier und noch 1 Tasse Mehl durchgerührt, Klöße davon abgestochen und in reichlichem Wasser und Salz 10 Minuten gekocht.

O. Kompottes

von frischen und getrockneten Früchten.

I. Frische Früchte.

1. Im Allgemeinen.

Zu frischen saftigen Früchten, als: Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, frischen Zwetschgen usw. wird beim Kochen kein Wasser gebraucht, sie werden in ihrem eigenen Saft rasch gekocht, wo hingegen getrocknetes Obst reichlich mit Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht und sehr langsam weich gekocht werden muß.

Die Brühe darf weder zu dünn, noch zu stark eingekocht sein. Bei getrocknetem Obst kann man, wenn es weich geworden, eine kleine oder größere Messerspitze Kartoffelmehl an die Sauce rühren sie darf jedoch nicht sämiger gemacht werden, als sie durchs Einkochen werden würde.

Nach dem Kochen lege man das Obst auf eine flache Schüssel, gieße den herausgeflossenen Saft zur kochenden Brühe, lege beim Anrichten die ansehnlichsten Früchte mit einem Löffel nach oben — das Hineinstecken mit einer Gabel ist immer zu sehen — und gebe dem Kompott eine hübsche runde Form. Dann mache man dieses mit etwas Sauce saftig, verteile die übrige erst dann über das Kompott, wenn es aufgetragen werden soll, wodurch es sehr an Geschmack und Ansehen gewinnt.

Zum guten Bekommen gebe man in kalter Jahreszeit das gekochte Obst niemals eiskalt, sondern stelle solches, wenn es am vorhergehenden Tage gekocht wurde, einige Stunden an einen warmen Ort; es wird dadurch mancher Magenerkältung vorgebeugt werden.