

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

15. Abschnitt. Klöße. (Knödel oder Knöpfe zu Suppen, Gemüse etc.)

urn:nbn:de:bsz:31-56535

15. Abschnitt.

KlöÙe.

(Knödel oder Knöpfle zu Suppen, Gemüse etc.)

Hat man die Masse, aus welcher die KlöÙe bereitet werden sollen, fertig, so kocht man einen ProbekloÙ, um sich zu überzeugen, ob die KlöÙe nicht zu weich oder zu fest seien.

Sind die KlöÙe zu fest, so füge man entweder etwas Butter oder Milch hinzu, sind dieselben zu locker, so gebe man Ei, Mehl, GrieÙ, Semmelmehl u. dazu, auch beachte man die Zeit, wie lange der KloÙ kocht, bis er gar ist (was man daran sieht, daß, wenn man den KloÙ aufreißt, derselbe innen trocken ist), um einen Anhalt beim Kochen der ganzen Masse zu haben. Man berechne die Zeit von dem Zeitpunkt an, wo die KlöÙe anfangen zu kochen.

Man berechne die Zeit des Kochens so, daß die KlöÙe, sobald sie gar sind, zu Tische kommen können, andernfalls lasse man sie in kochendem Wasser liegen, denn wenn man sie herausnimmt, fallen sie leicht zusammen und verlieren an ihrem Wohlgeschmack. Bei KlöÙen, welche in Scheiben geschnitten und dann gebacken oder geröstet werden sollen, gebe man dieselben, wenn sie gar sind, in kaltes Wasser, lasse sie abkühlen, gieÙe sie ab und schneide sie in Scheiben.

1. ApfelloÙe.

Gut ausgefernte Borsdorfer Äpfel werden fein würflich geschnitten; 15 Gramm gestoÙene, bittere und süÙe Mandeln, geriebene Zitronenschale, Zucker, etwas Milch, Eier und geriebene Semmel wird zu einem steifen Teige gearbeitet, die Äpfel darunter gemischt, KlöÙe abgestochen und gekocht, oder aus heißem Schmalz herausgebacken. Man giebt sie zu süÙen Saucen.

2. Butterklöschen (als Suppeneinlage).

125 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dann schlägt man nach und nach 3 Eier dazu, giebt etwas Milch und Semmelmehl nebst Salz, etwas Muskatnuß dazu, legt die Klöschen in gute Fleischbrühe und läßt sie etwa 10 Minuten sieden.

3. Champignon-Bällchen oder Frituren (in Butter gebacken).

In einem Topf zerläßt man Butter, fügt hinzu: Gehackte Zwiebeln, recht fein geschnittene Mödder, Champignons, Pfeffer und Salz nach Geschmack; nun rührt man in einem irdenen Gefäß soviel Mehl mit geschlagenem Eigelb und Bouillon dünn, daß die Bällchen nachher geformt werden können. Das angerührte Mehl und fein gehackte Petersilie giebt man jetzt in den Kochtopf, läßt alles zusammen eben durchkochen, breitet das Ganze auf einer Schüssel aus und formt nach einer Stunde, wenn die Masse vollständig erkaltet ist, Bälle daraus von der Größe einer Kartoffel, paniert sie in geschlagenem Ei und kleinen Zwiebäcken und backt sie in glühend heißer Butter in der Pfanne.

4. Eierkäse (zu Suppeneinlage).

Siehe Abschnitt 11, Nr. 8.

5. Weiße Fischknödel.

Die Gräten werden sehr sorgfältig aus den Fischen gelöst, das Fischfleisch fein mit Zitronenschale gehackt, ein paar Löffel Milch, 2 Eier, Semmelmehl, zerlassene Butter, nebst Salz und geriebene Muskatnuß daran, alles gut durcheinander gemengt und eine Weile stehen lassen; dann formt man aus dem Teige Knödel, legt sie in siedende Brühe, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde darin und nimmt sie dann heraus; man kann hierzu ganz gewöhnliche Fische, sogar Weißfische verwenden; am besten eignet sich jedoch Schellfisch und Hecht dazu.

6. Fleischklöschen.

Ein Stück rohes, zartes Rindfleisch wird nebst Zwiebeln und Petersilie fein gewiegt; dann giebt man einige Löffel Schmalz, 4 Eier und Weckmehl dazu, bis die Masse fest genug ist, formt runde Klöschen daraus und kocht sie in Fleischbrühe ab.

7. Griesmehlklöße (Einlage in Erbsensuppe).

Man rührt 200 Gramm Griesmehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Bouillon und einen guten Stich Butter über Feuer, bis sich die

Masse vom Topfe löst, läßt sie erkalten und rührt dann 4 Eier, etwas Muskat und reichlich Petersilie daran, formt kleine Klöße daraus und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt langsam weich kochen.

8. Hefenklöße.

125 Gramm geriebene Butter, 4—5 Eier, 1 Tasse Milch, 1 Tasse gute Hefe, das Abgeriebene einer Zitronenschale, Zucker und Zimt, wird alles zu einem steifen Teig gerührt, Klöße geformt, auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt und gehen lassen; alsdann werden sie gekocht und öfters niedergedrückt, damit sie gut durchkochen. Mittelfst eines Hölzchens sticht man in die Mitte der Klöße, um zu sehen, ob sie gar sind; ist dies der Fall, dann rikt man sie beim Herausnehmen leicht, damit sie nicht zusammenfallen. Man giebt eine Milch- oder Vanillensauce dazu.

9. Hirnockerln in der Suppe.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 30.

10. Kartoffelbällchen oder Frituren.

Gefochte Kartoffeln werden gerieben. In einem Pfännchen bräunt man etwas Butter mit gehackten Zwiebeln und schüttet das Fett zu den Kartoffeln. Salz und Pfeffer wird nach Geschmack hinzugefügt, auch etwas geriebene Muskatnuß. Die Masse wird gut durchgearbeitet, dann zu Bällchen geformt, in Eiern und gestoßenen kleinen Zwiebäcken umgewendet und in steigender Butter hellbraun gebacken.

11. Kartoffelklöße.

Die Kartoffeln werden abgekocht, abgekühlt, gerieben, Speck und Semmel in kleine Würfelchen geschnitten, mit fein gehackten Zwiebeln etwas anbraten, dann abkühlen lassen; dann schlägt man Eier dazu, nebst Salz und den geriebenen Kartoffeln, taucht die Hände in Mehl und formt Klöße davon, welche man in Salzwasser abkocht; sollte die Masse zu lose sein, so hilft man mit Mehl oder geriebener Semmel nach. Sie werden mit Butter oder Speck und Semmelbröseln abgeschmälzt. Die Klöße sind als Beilage zu Sauerbraten, Gulhas zc. sehr geeignet; auch gekochtes Obst schmeckt gut dazu.

12. Rohe Kartoffelklöße.

12 mittelgroße Kartoffeln werden geschält und in frisches Wasser gerieben. Hierauf presse man sie so fest wie möglich durch ein reines Tuch, gebe sie in eine Schüssel und überbrühe sie mit

$\frac{3}{4}$ Liter kochender Milch und menge den Teig schnell durcheinander, decke ihn gut zu und stelle die Schüssel über warmes Wasser, damit der Teig nicht abkühlt. Nachdem das Kartoffelwasser ungefähr 10 Minuten ruhig gestanden, schütte man es weg und gebe das zurückgebliebene Kartoffelmehl an den Teig, nebst etwas Salz und untermenge dies gut. Forme daraus Klöße und gieb in die Mitte geröstete Semmelbröckchen hinein, bringe sie in kochendes Salzwasser und lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

13. Kartoffelklöße.

(Zu Pfefferfleisch von einem Huhn. Abschnitt 4, Nr. 3.)

2 Tassen groben Gries läßt man in halb Milch und halb Wasser ausquellen. Nach dem Erkalten fügt man hinzu: 2 Eier, Salz und 2 Suppenteller geriebene Kartoffeln; die Kartoffeln dazu müssen tags vorher gekocht sein, sowie einige Löffel Mehl darunter gemischt, damit man bequem aus der nun fertigen Masse Klöße formen kann. In die Mitte der Klöße kann man auch gebratene Semmelwürfel oder braun gebratenen Speck thun. Die Klöße werden in Salzwasser gekocht; wenn sie schwimmen, sind sie gut.

Die Klöße passen zu jedem Braten, auch zu Obst. Sie müssen gleich serviert werden, sobald sie gekocht sind.

14. Käsknödchen.

Trockener Käse wird gerieben und mit einem Stück Butter schaumig gerührt; dann kommen nach und nach 2 zerquirte Eier, feine Semmelbrösel, Salz und soviel Mehl daran, daß es ein Teig wird; nun werden Knödel in der Größe eines kleinen Apfels geformt, in siedendem Wasser gekocht und kochende, klare Erbsenbrühe darüber angerichtet.

15. Kirschklöße.

Saure Kirschen werden ausgesteint und über schwachem Feuer ohne Wasser geschmort; dann giebt man 3—4 Eier, etwas gestoßene Nelken, Zucker, Zitronenschale und soviel geriebene Semmel dazu, daß es ein fester Teig wird. Dann sticht man Klöße ab, kocht sie in Wasser oder Milch und bestreut sie, wenn sie gar sind, mit Zucker und Zimt.

16. Klöße von Gansleber.

250 Gramm magere Gansleber streiche man durch ein Haarsieb, mische 3 Eier, 150 Gramm Butter, 200 Gramm trockene, geriebene Semmel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, etwas Majoran und

gewiegte Peterfilie dazu, forme runde Klöße davon und lasse sie in Salzwasser kochen. Eine fette Leber dämpfe man in Fleischbrühe weich, lasse sie erkalten und schneide sie in Würfel.

125 Gramm mageren Speck schneide man in Würfel, röste in demselben eine geschnittene Zwiebel und 125 Gramm in Würfel geschnittene Semmel gelb. 3 Eier schlage man in eine Schüssel, gebe $\frac{1}{8}$ Liter Milch, Salz und Pfeffer dazu, mache mit Mehl einen nicht zu festen Teig, gebe den Speck mit der Semmel und die abgeschnittene Leber dazu, steche mit einem Löffel Klöße aus und lasse sie in Salzwasser kochen.

17. Klöße von Hühnerfarce.

Das Fleisch eines alten Huhnes wird abgelöst, von den Sehnen befreit und mit der Fleischmaschine oder Wiegemeser zerkleinert. Eine von der Rinde befreite Semmel wird in Milch aufgeweicht, mit dem Hühnerfleisch, etwas Butter, einigen Eiern, einigen Löffeln süßer Sahne, Salz und Pfeffer im Mörser fein gestoßen und durch ein Sieb gestrichen, mit Hülse geriebener Semmel Klößchen geformt, diese in Schmalz ausgebacken, oder mit einem Löffel ausgestochen und in kochender Fleischbrühe gar gemacht.

18. Krautklöße.

2 große weiße Krautköpfe werden weich gekocht, zwischen Bretter gelegt und beschwert, damit das Wasser rein herauskommt, fein gewiegt, mit 2 Eiern, $\frac{1}{4}$ Stück Butter, Muskat, Zitronenschale, 4 geriebenen, bitteren Mandeln vermengt, Salz und Pfeffer und soviel geriebene Semmel dazu, daß sie geformt werden können, in Mehl umgewendet und in Bouillon gekocht.

Die Klöße schmecken vorzüglich zu Kalbs- und Hammelbraten.

19. Rote Krebsknödel.

10—12 schöne Krebse werden in Salzwasser gesotten, das Fleisch aus Schwänzen und Scheren herausgelöst, klein gehackt, das Gute der Schalen gestoßen, in Butter geröstet und durch ein Leintüchlein gepreßt. Zu der auf diese Weise erhaltenen Krebsbutter nimmt man nun das zerhackte Krebsfleisch, nebst einer Hand voll Semmelmehl, Salz, Muskatblüte, rührt alles mit einem Ei zu einem Teige, formt Knödel und legt sie in siedende Fleischbrühe ein.

20. Rote Krebsknödchen (andere Art).

50 Gramm Krebsbutter wird schaumig gerührt, 2 Eier dazugeschlagen, Salz, etwas gewiegte Peterfilie, geriebene Semmelbrösel,

fein gewiegte Krebschwänzchen hinzugefügt, Knödelchen geformt und 10—12 Minuten in siedender Suppe gekocht.

21. Leberknödel.

3—4 Semmeln werden würflich geschnitten, $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsleber gehäutet und mit Zwiebeln, Majoran und Petersilie fein vermiegt; die Semmel werden mit heißem Schmalz und etwas Milch übergossen, zugedeckt, dann die Leber dazu gegeben, nebst 5—6 Eier, etwas Mehl und die Masse gut anziehen lassen; dann verfährt man damit, wie bei den Schinkenknödeln. Man kann auch Semmelbrösel in Schmalz rösten, statt dieselben in Würfel zu schneiden, aber dann ist weniger Milch und Mehl dazu erforderlich, als zur ersten Art und müssen auch dann die Knödel kleiner geformt werden; klein geformte Leberknödelchen nimmt man als Suppeneinlage, während die groß geformten zu Sauerkraut u. gegeben werden.

22. Maisklöschen.

Das Fleisch von jungen Maiskolben wird fein geschabt; dann zerreibt man 1 Theelöffel Koriander und 1 Messerspitze Kümmel, fügt dazu 1 ganzes Ei, etwas fein gewiegte Petersilie und 1 Hand voll Garneelen (im Französischen „crevettes“), vermischt alles mit dem Maisfleisch, macht davon Klöschen und backt sie in Butter hellbräunlich.

23. Mandelklöschen.

90 Gramm süße und 30 Gramm bittere Mandeln werden gereinigt, fein gestoßen, einige Löffel Zucker, 2 Löffel geschmolzene Butter, 4 Eidotter, 75 Gramm geriebene Semmel, mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß gut verrührt, kleine Häufchen geformt, auf Blech oder in einer mit Butter bestrichenen Pfanne gelbbraun backen lassen.

24. Majoran- und Thymianklöße.

Nimm eingeweichte und ausgedrückte Semmel, Eier, 1 Hand voll trockenen oder frischen, gehackten Thymian oder Majoran, Salz, gute Milch und Mehl, verarbeite alles verhältnismäßig zu steifem Teig, koche die Klöße und gieße braune Butter oder gebratenen Speck darüber.

25. Marfklöschen.

Rindsmark aus den Knochen wird in Wasser gelegt, damit das Blut ausziehen kann; dann schüttet man das Wasser ab, drückt

das Mart mit dem Kochlöffel fest aus, stellt es warm, rührt es schaumig, fügt geriebene Semmel, Salz, Muskat, fein gewiegte Petersilie und ganze Eier, so viel wie nötig, daran, formt kleine Klöße mit dem Löffel, kocht sie in klarer Fleischbrühe und richtet diese darüber an.

26. Ungarische Nocken.

Siehe Abschnitt 5, Rezept Nr. 30.

27. Pianzel in die Suppe.

1 Stückchen Schmalz, 3 Eigelb, so viel Mehl, daß es kein zu dicker Teig wird, 1 Kaffeetasse Milch, ein Stückchen Zucker, ein wenig Muskatblüte, etwas Salz daran und rührt dies gut ab; dann giebt man zuletzt den Schnee der 3 Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene, flache Form, backt es schön gelb, schneidet es dann in kleine Würfel und richtet die Suppe darüber an.

28. Pyroggen nebst Füllungen.

(Original-Rezept aus Moskau.)

Dieselben sind sehr beliebt als Beilagen zu allen Arten von Fleischsuppen. Zuthaten: 500 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 1 Ei und 1 Löffel Rum oder Arac und etwas Salz. Man schüttet das Mehl in eine Schüssel, zerpfückt die Butter in kleine Stücke, die man unter das Mehl mengt. Dann verarbeitet man alles zusammen unter Zuhilfenahme von etwas Wasser zu einem nicht zu derben Teige, der aber nicht mehr an den Händen kleben darf. Man läßt den Teig 2 Stunden an einem kühlen Orte ruhen, rollt ihn dann aus, sticht ziemlich große, runde Kuchen davon aus, legt darauf 1 Theelöffel Füllung und klappt sie so zusammen, daß sich die Ränder oben in der Mitte begegnen, wo sie fest zusammengedrückt werden. Der Pyrog hat so die Form eines kleinen, länglichen Brotes. Von dem Teig, der zwischen den ausgestochenen Wändchen zurückblieb, rollt man lange, dünne Streifen, die man wie einen Zopf flicht und oben längs der Naht der Pyroggen legt. Mit Ei bestrichen und in guter Hitze $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken.

Füllungen zu Pyroggen:

1. Fleischfülle. Reste von Kalbsbraten oder anderem guten Fleisch werden fein gehackt, mit etwas Butter, Zwiebeln, Salz und nachgebliebener Bratensoße durchgeschmort.

2. Reisfülle. Reis wird in Wasser gar gekocht, aber er muß körnig bleiben, mit reichlich Butter, Salz und hart gekochten, fein gehackten Eiern vermischt.

3. Kohlfülle. Weißkohl wird fein gehackt, eben aufgekocht, mit Butter, Pfeffer, Salz und fein gehackten, hart gekochten Eiern vermischt.

4. Pilzfülle wird ebenso bereitet wie Pilze als Gemüse, aber auch mit hart gekochten, gehackten Eiern und etwas Salz vermischt.

29. Raviolen (Fleischpastetchen) zu Suppeneinlagen.

Von einem Ei und Mehl macht man einen Nudelsteig, rollt diesen aus und schneidet ihn in viereckige Stücke. Vorher hackt man etwas gekochtes Rindfleisch feinh, thut 1 Ei, Pfeffer und Salz hinzu und macht dies in einer Pfanne mit etwas Fett oder Butter heiß. Nun legt man von dieser Masse auf jedes Viereck einen Theelöffel voll, schlägt dies zusammen und schlägt die Enden noch einmal um, damit sie zusammenhalten. 5 Minuten vor dem Anrichten thut man dieselben in die kochende Suppe.

Man kann diese Raviolen auch mit einer abgerührten Semmelmasse, zu der man geriebenen Parmesankäse giebt, füllen: abgeschälte Semmel in Milch eingeweicht, in Butter mit gehackten Zwiebeln abgedämpft, mit Eigelb abgerührt und zum Schluß den Parmesankäse dazu und abgeschmeckt.

30. Reiskällchen oder Frituren.

Zu Reis, welcher in Bouillon fast gar gekocht wurde, fügt man hinzu: Zwiebeln, welche mit Nelken gespickt sind, Butter, Salz, gemahlene weißen Pfeffer; alles muß so lange kochen, bis der Reis vollends gar ist. Ist der Reis etwas abgekühlt, so rührt man einige geschlagene Eidotter vorsichtig hinzu und geriebenen Parmesankäse. Auf einer Schüssel wird der Reis zum Erfalten ausgebreitet. Nach einer Stunde werden Källchen davon geformt, welche in geschlagenen Eiern und gestoßenem, roten Zwieback gewendet und endlich in steigender Butter gebacken werden.

31. Süße Reisklößen.

Der Reis wird gebrüht, in Milch dick gekocht, etwas Salz, Semmelmehl, Zimt und wenn es erkaltet ist, einige Eier dazu gethan; von dieser Masse werden kleine Klößen geformt, in Semmelmehl gewendet und in frischer Butter heraus gebacken. Diese Klößen sind zu Wein- oder Vanillensaucen sehr gut.

32. Reis-, Sago-, Gries- und Buchweizenklöße.

$\frac{4}{7}$ Liter Milch, Brühe oder Wasser läßt man mit Butter kochen. 125 Gramm in kaltem Wasser geweichten Reis giebt man

unter beständigem Rühren zur kochenden Masse, läßt sie dick werden und in einer Schüssel auskühlen, giebt 3—4 Eier nebst Salz hinein und geriebene Semmel dazu, bis der Teig dick wird. Dann werden Klöße gestochen und nicht zu lange gekocht. Sago, Gries, Buchweizen zc. behandelt man ebenso.

33. Reisklößen.

250 Gramm gereinigten Reis mit Butter in Wasser, Milch oder Brühe weich und steif gekocht, abgeriebene Butter nebst 4 Eiern und geriebene Semmel gut untereinander gerührt, Muskatnuß oder Blüte, sowie abgeriebene Zitronenschale dazu gethan; dann werden Klößchen abgestochen und in die Suppe gegeben. Will man die Klöße in süße Suppen verwenden, so läßt man die Muskatwürze weg und zuckert sie statt dessen.

34. Roggenklöße zu Gans und Ente.

1. Weich. Man mache von kaltem Wasser, etwas Salz und Roggenmehl einen festen Teig, rolle ihn aus und steche Scheiben in der Größe eines Fünfsmarkstückes aus, koche sie einmal im Salzwasser auf und lasse sie in fetter Gänsejus so lange dämpfen, bis sie braun glasiert erscheinen.

2. Hart. In kochendes Wasser mische man soviel Roggenmehl, bis man einen festen Teig erhält, rolle aus und steche ihn aus und backe diese Scheiben in Gänsejett vom Braten so lange, bis sie knusperig sind.

35. Schinkenknödel.

Unter 3—4 altbackene, würflich geschnittene Semmeln mischt man 375—500 Gramm geräuchertes Fleisch oder Schinken, ebenfalls fein verwiegt, und übergießt dies mit 50 Gramm heißem Schmalz nebst Petersilie, Schnittlauch und feingewiegten Zwiebeln. 8 Eidotter werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch glatt gerührt, dies an die Masse gegossen, nebst etwas Mehl gut vermengt und $\frac{1}{2}$ Stunde stehen lassen; dann werden die Knödel aus siedendem Salzwasser herausgefotten, in die Fleischbrühe gelegt und serviert. Sollten die Knödel jedoch als Nebenspeise verwendet werden, so gießt man in Butter geröstete Semmelbrösel darüber.

36. Schwemmlößen.

60 Gramm Butter, 3 Eier werden mit 12 Löffeln Milch und 6 Löffeln Mehl auf dem Feuer so lange gerührt, bis es sich von

dem Topf löst; nachdem die Masse erkaltet ist, giebt man nochmals 3 Eier nebst Salz und Muskatnuß dazu, arbeitet dies tüchtig unter einander, sticht mit dem Löffel kleine Klöschen aus und giebt sie in die siedende Fleischbrühe; sowie sie in derselben in die Höhe kommen, sind sie fertig; man giebt sie als Suppeneinlage.

37. Semmelklöschen.

60 Gramm Butter zu Sahne mit 3 Eiern gut durcheinander gerührt und fein geriebenes Milchbrot dazu; der Teig darf nicht zu steif sein. Dann werden Klöschen geformt und in der Brühe gekocht. Steigen sie auf, so sind sie fertig; man thut jedoch wohl daran, wenn man sie noch ein Weilchen in der Brühe stehen läßt. Der Teig kann nach Belieben auch mit feinen Gewürzen, Muskat, Korinthen und Mandeln versehen werden. Er kann auch als Füllteig zu Geflügel verwendet werden.

38. Speckklöße.

250 Gramm Speck wird in Würfel gebraten, Zwiebel und Petersilie daran und etwas würfelig geschnittenen Milchbrot braun braten lassen, Butter zu Sahne gerührt, Eier dazu, alles gut durcheinander gemengt. Dann giebt man Majoran, Muskatnuß und Mehl dazu; der Teig muß locker werden. Mit einem Holzlöffel formt man Klöße, welche man etwa 8—10 Minuten kochen läßt. Zu gekochtem Obst sind sie sehr gut.

39. Spinatknopf.

Siehe Abschnitt 8, Nr. 11.