

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

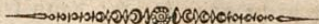
**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1827**

Einlagen in die Suppen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56284**

lockern Nudelteig. Wenn er recht gut ausgearbeitet ist, walt man ihn etwas aus, schneidet lauter kleine Blättchen daraus und drückt sie über ein dazu gemachtes Schneckholz. Dann backt man sie aus heißem Schmalz nur hellgelb, und kocht sie dann in der Fleischbrühe.



## Einlagen in die Suppen.

### 1. Reis-Tafeln.

Man reibt 2 Loth wohl ausgelesenen Reis in einem Tuche sauber ab, stößt ihn im Mörser und siebt es durch ein Haarsieb. Dann kocht man es in der Milch zu einem dicken Brei, thut denselben in eine Schüssel und das Gelbe von 2 hartgefotenen Eiern und einem frischen Ei, nebst einem Eßlöffel voll sauerm Rahm, hinzu, salzt es gehörig, legt es auf ein mit Mehl bestreutes Bret, formirt lauter sehr kleine viereckichte Blättchen daraus und backt sie aus heißer Butter.

### 2. Würstchen von Kalbfleisch.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfund Kalbfleisch, befreit es von allen Fasern, klopft es zu einem Teige, so fein als möglich, thut die fein verwiegte Schale von einer Zitrone hinzu, macht es mit süßem Rahm und dem Gelben von 2 Eiern zu einem flüssigen Teig, thut  $\frac{1}{4}$  Pfund verwiegten frischen Speck, Salz und Muskatnuß hinzu,

füllt die Masse in ganz dünne Schweinsdärme, setzt sie mit frischem Wasser zum Feuer, nimmt sie, bevor sie ganz zum Sieden kommen, heraus, thut die Därme davon und läßt sie in frischer Butter leicht gelb braten; nachdem sie zu halb Fingerlangen Stückchen geschnitten sind, legt man sie auf der Suppe herum.

### 3. Gefüllte Erdäpfel.

Wenn kleine Erdäpfel gesotten und geschält sind, so werden ihnen oben Deckel abgeschnitten und sie dünn ausgehöhlt. Nun verwiegt man etwas Petersil und Zwiebeln, dünstet es in etwas Butter, läßt es verkühlen und rührt etliche Löffel voll süßen Rahm und etliche Eier hinzu, thut dann sehr wenig geriebene Semmel darunter, läßt es auf dem Feuer ein wenig anziehen, füllt die ausgehöhlten Erdäpfel damit, thut die Deckel wieder darauf, wendet sie in einem Glädleins-Teig um, und backt sie in heißem Schmalz; dann legt man sie in der Suppe herum.

### 4. Würstchen von Hühnerblut.

Wenn Hühner oder sonstiges Geflügel abgestochen wird, so muß das Blut recht fleißig gerührt und durch einen engen Seiber gelassen werden. Man mischt eben so viel oder noch einige Löffel voll mehr süßen Rahm bei, thut eine sehr fein verwiegte Zitrone, Petersil, auch Salz und Muskatnuß dazu; dann schneidet oder verwiegt man eines Hühnerettes groß fetten Speck, mischt diesen auch darunter, füllt es in dünne Därme, und siedet solche, wenn sie zugebunden sind, sehr behutsam; dann befreit man die Würstchen von den Därmen

und legt sie in die Suppe. Sie taugen am besten auf Gerste, Reis und dergleichen.

### 5. Knödel von Sago.

Man kocht den Sago, nachdem er gewaschen ist, in der Fleischbrühe weich und ganz dick; dann thut man ihn zum Erkalten auf einen Teller, verschlägt das Gelbe von 3 hart gesottene Eiern und einem Stück Butter in einem Mörser, thut es in eine Schüssel und macht es recht unter einander; dann macht man, wenn es nicht mehr an Salz fehlt, kleine Knödel, legt sie in kochende Fleischbrühe und läßt sie gut durchkochen; damit die Knödel nicht zerfahren, kann auch ein Löffel voll gutes Mehl unter die Masse gerührt werden.

### 6. Erbsen-Knödel.

Recht sauber erlesene Erbsen setzt man mit Wasser zum Feuer, und läßt sie recht weich sieden; dann treibt man sie durch ein Haarsieb, thut ein Stückchen recht fein verwiegten Speck in eine Casserolle und dünstet etwas Petersil darin, und mischt einen starken Eßlöffel voll Mehl darein, thut die durchgetriebenen Erbsen hinzu, läßt es zu einem sehr dicken Brei kochen, läßt sie erkalten und rührt das Gelbe von 3 Eiern dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zum Schnee und rührt es, nebst Salz und Muskatnuß, auch darunter; alsdann probiert man, ob die Knödel nicht verfahren, man legt nämlich eines davon in kochendes Wasser oder Fleischbrühe; wenn sie auseinander fahren, so muß mit ein wenig Mehl nachgeholfen werden, doch so, daß sie nicht zu fest werden; dann läßt man sie durchkochen.

## 7. Gefüllte Schnitten.

Man hackt gebratenes Kalbfleisch oder Fleisch von Geflügel mit Petersil und etwas Zwiebeln recht klein, läßt ein Stück Butter in einer Casserolle zerfließen und röstet ein wenig geriebene Semmel leicht gelb darin, und läßt das verwiegte Fleisch auch damit anziehen; dann thut man Salz, Muskatnuß und etliche Eßlöffel voll verwiegten Parmesan-Käs darunter, macht es mit Eiern etwas flüssig, streicht es auf Brodschnitten und backt sie aus heißer Butter, oder man thut sie zwischen Kohlen und läßt sie langsam aufziehen.

## 8. Spinat-Küchlein.

Eine starke Hand voll jungen Spinat wascht man sauber, brüht ihn in gesalzenem Wasser und verwiegt ihn mit Zwiebeln und Schnittlauch sehr klein; nun röstet man eine Hand voll geriebener Semmel in einem Stück Butter leichtgelb, gießt etwas süße Milch daran, läßt es eine Stunde zugedeckt stehen, damit das Brod die Milch austrocknet; dann dämpft man den Spinat in einem kleinen Stückchen Butter, daß er etwas austrocknet, thut das Brod dazu und salzt ihn gehörig, rührt auch einen kleinen Löffel voll Mehl darunter; dann backt man es Löffelvollweis in heißer Butter.

## 9. Grüner Eier-Käs.

Man verwiegt Petersil, Körbelkraut, Sauerampfer, Schnittlauch und etliche Zwiebelröhrelein recht fein, dämpft es in einem Stück Butter, verrührt 3 — 4 Eier mit einem Trinkglas voll süßer Milch oder auch Fleisch-

suppe, thut das Grüne gedämpfte hinzu, schüttet es in ein schickliches Geschirr, stellt es in kochendes Wasser und läßt es fest werden; dann bricht man es mit einem Löffel Stückchenweis aus und legt es auf der Suppe herum.

#### 10. Rothe Krebs-Knödel.

Man siedet 15 Suppenkrebse, nimmt das Fleisch von den Schwänzen und Scheeren, verstoßt das Uebrige im Mörser und röstet es in einem Stück Butter, bis es recht roth ist; dann preßt man es durch ein Haarsieb, thut die ausgebrochenen Scheeren und Schwänze, welche klein verschnitten seyn müssen, hinzu, mengt eine Handvoll geriebener Semmel und 2 ganze Eier darunter, thut Salz und Muskatnuß hinzu, rührt einen Eßlöffelvoll ungezuckerten Alkermesssaft darunter, damit sie recht schön roth werden; dann legt man sie in kochende Fleischbrühe und kocht sie gut durch.

#### 11. Knödel von Morcheln.

Man wäscht die Morcheln sehr sauber und thut sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und läßt sie weich sieden, wäscht sie wieder aus mehreren Wassern und verwiegt sie mit etwas Petersil sehr klein, rührt ein Stückchen Butter wie ein halbes Hühnerei groß mit 2 ganzen Eiern und mit den gewiegten Morcheln, nebst Salz und Muskatnuß, wohl untereinander, rührt einen Eßlöffel voll Mehl dazu, und sieht, ob sie, wenn man eines davon in kochendes Wasser thut, nicht mehr auseinander fahren, in welchem Fall noch ein Eßlöffel voll Mehl darunter gerührt werden muß. Man legt sie dann nach beliebiger Größe in kochende Fleischbrühe.

## 12. Käse-Knödel.

Von  $\frac{1}{2}$  Schoppen süßem Rahm und einem Kochlöffel voll Mehl kocht man einen sehr dicken Brei, thut 4 Loth geriebenen guten Käse und ein wenig Butter hinzu, läßt es eine Zeitlang kochen, thut es alsdann in eine Schüssel und rührt, nachdem es ein wenig erkaltet ist, 2 ganze Eier hinzu, mengt so viel gutes Milchbrod darunter, daß es eine feste Masse bildet; aus diesem macht man runde Knödel und kocht sie in der Fleischbrühe recht dick.

---

 Zweiter Abschnitt.
 

---

## Rindfleisch auf verschiedene Art.

## 1. Lendenbraten als Frikando.

Man häutet ein Stück Lendenbraten und schneidet ihn zu Fingerlangen und Fingersdicken Stückchen, klopft sie und reibt sie mit Salz ein; dann schneidet man von etlichen Semmeln die Rinde ab, schneidet sie ebenfalls zu breiten dünnen Stückchen, so wie auch so viel fetten Speck, als das Brod und Fleisch ist. Dies legt man wechselsweise, aber recht fest, auf einander; dann steckt man 2 Spieße durch, daß es die Form von einem Lenden-