Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Klöße.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

Klöße.

Klöße dienen als Zuspeise zu Suppen, Braten, Gemüse, Salat oder auch Obst. Beim Abkochen derselben ist es ratsam, es zuerst mit einem Probekloß zu versuchen. Sollte dieser nicht zusammenhalten, so muß je nach Bedürfnis mit Grieß, Weckmehl oder Mehl nachgeholfen oder im umgekehrten Fall mit Eiern, Milch oder auch Wasser die Masse verdünnt werden. Ferner darf man den Kloßteig nicht zu scharf salzen, da man die Klöße in Salzwasser abkocht. Im allgemeinen hält man Klöße für gargekocht, wenn sie obenauf schwimmen; sicherer ist jedoch, sie mit einer Gabel anzustechen, an welcher dann kein Teig mehr hängenbleiben darf. Klöße müssen frisch vom Sieden weg genossen werden, sonst verlieren sie an Güte und Leichtigkeit, auch an gutem Aussehen.

1. **Suppenklöße** siehe unter „Suppen".

2. **Weckklöße.** 6 trockene, abgeriebene Wecken werden eingeweicht, ausgedrückt und in einem Stück Butter gedämpft. Hierauf rührt man 60 g Butter schaumig, gibt die gedämpften Brötchen, 3 Eier, 3 Löffel Mehl, verwiegte und verdämpfte Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuß dazu, rührt alles gut zusammen und läßt die Masse einige Zeit ruhen. Dann sticht man mit einem Löffel Klöße aus und kocht sie in kochendem Salzwasser 8—10 Minuten langsam gar. Mit heißer Butter und geriebenem Brot werden sie abgeschmälzt.

3. **Weißbrot-Klöße.** Trockenes Weißbrot oder Wecken werden abgerieben, mit Milch gut angefeuchtet und stehen gelassen, bis das Brot weich ist. Zu 6 Wecken oder dementsprechend Weißbrot nimmt man 4 Eier und 1 Löffel Mehl. Das geweichte Brot wird nun mit fein verwiegter Petersilie in Butter gedämpft, in einer Schüssel verkühlen lassen und dann mit den Eiern, Mehl, Salz und Muskatnuß verrührt. Man formt davon runde, eigroße Klöße und kocht sie in kochen-

dem Salzwasser gar, 3—5 Minuten; richtet sie dann auf eine heiße Platte und schmälzt sie mit in Butter geröstetem Weckmehl ab.

4. **Speck- oder Schinkenklöße.** Hierzu macht man einen Kloßteig wie zu den Weißbrotklößen und mengt geröstete Speck- oder Schinkenwürfel und nach Belieben mitgeröstete Brotwürfel darunter und kocht die Klöße in 8—10 Minuten fertig.

5. **Speck- oder Schinkenklöße anderer Art.** Man macht einen nicht zu dicken Teig von 2 Schöpflöffeln Mehl, 2 Eiern, wenig Salz und dem nötigen Wasser, gibt die verkühlten Brot- und Speck- oder Schinkenwürfel darunter und formt mit der in Mehl getauchten Hand mittelgroße Klöße, die man 15—20 Minuten in Salzwasser kocht und, wie obige, ebenfalls mit Butter und Weckmehl, oder wer's liebt mit gerösteten Zwiebeln abschmälzt.

6. **Leberklöße.** Kalbs- oder Rindsleber wird eine Weile in laues Wasser gelegt, dann gehäutet und geschabt oder fein verwiegt. Auf 1 Pfund Kalbsleber nimmt man $^1/_4$ Pfund geriebenes Brot oder dementsprechend eingeweichte Wecke, ebensoviel Speck, 2 Eier, 2 Eßlöffel Mehl und Gewürz. Der Speck wird in kleine Würfelchen geschnitten und mit einer fein geschnittenen Zwiebel gelb geröstet. Dann gibt man löffelweise Brot, Mehl, Eier, Speck und Zwiebeln zu der Leber, sowie Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas Majoran und rührt alles gut durcheinander. Man läßt die Masse etwas ruhen, sticht dann mit dem Löffel Klöße aus und kocht diese 10 Minuten in kochendem Salzwasser gar. Beim Anrichten schmälzt man sie mit in Butter geröstetem Weckmehl oder mit gebräunten Zwiebelschnitzeln ab.

7. **Leberklöße anderer Art.** Drei trockene Milchbrote werden fein geschnitten, mit etwa $^1/_2$ Liter Milch übergossen und zugedeckt stehen gelassen. Sodann wird 1 Pfund Kalbsleber und 60 g Nierenfett geschabt oder fein verwiegt; ebenso verwiegt man Zwiebel und Petersilie und nach Belieben

etwas Knoblauch und dämpft dieses in reichlich Butter. Nun gibt man alles zusammen in eine Schüssel nebst 1 Messerspitze Majoran, Pfeffer, dem nötigen Salz, etwas Muskatnuß und 2 Eßlöffeln Mehl und 5 Eiern, rührt es gut zusammen und läßt die Masse eine Weile ruhen. Alsdann sticht man Klöße aus, kocht sie wie vorhergehende in Salzwasser gar und schmälzt sie ab.

Übriggebliebene Leberklöße werden durchgeschnitten und in frischer Butter gebacken. Sie schmecken, heiß serviert, vorzüglich zu Sauerkraut oder grünem Salat.

8. **Fleischklöße in Sauce.** Zu 1 Pfund rohem, fein gehacktem Rindfleisch gibt man 3 Löffel sauren Rahm, 3 Eier, 3 eingeweichte und ausgedrückte Wecke, ein wenig fein gehackten Speck, fein verwiegte in Butter gedämpfte Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und rührt alles gut zusammen. Es werden davon runde Klöße geformt und in kochendem Salzwasser halb gar gekocht. Unterdessen bereitet man eine Sauce wie zu Kalbsfrikassee, gibt die Klöße hinein und läßt sie darin fertigkochen. Vor dem Anrichten gibt man etwas Wein und Zitronensaft an die Sauce.

9. **Fleischklößchen zu Ragoutfleisch.** $^2/_3$ Pfund Kalbfleisch wird von Haut und Sehnen befreit, mit $^1/_3$ Pfund Nierenfett fein verwiegt und durch ein Sieb getrieben. Hierzu gibt man 2 Eier, $^1/_2$ geriebenes Milchbrot, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und mengt alles durcheinander. Dann formt man kleine 2 cm lange Klößchen davon, die man in kochendem Salzwasser oder in Fleischbrühe 10 Minuten sieden läßt und zum garnieren von Ragoutfleisch verwendet.

10. **Fleischklöße zu Ragoutfleisch, in anderer Art.** $^1/_4$ Pfund Kalbfleisch, $^1/_4$ Pfund Nierenfett, fein verwiegt, werden mit $^1/_2$ in halb Wasser halb Milch eingeweichten Milchbrot, einem Ei, verwiegter und in Butter gedämpfter Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermengt. Dann werden Klößchen geformt, abgekocht und dem Ragoutfleisch beigegeben.

11. **Gekochte Grießklöße.** 1 Liter Milch, 60 g Butter, 1 Messerspitze Salz, 1 Kaffeelöffel Zucker werden zusammen aufgekocht, dann 14 Eßlöffel Grieß eingerührt und gekocht, bis sich der Brei von der Kasserolle löst. Man läßt ihn dann verkühlen, rührt die gerösteten Weckwürfel von 2 Wecken, dann 4 Eier darunter und läßt es noch $^1/_2$ Stunde ruhen. Dann formt man runde Klöße davon, kocht sie in kochendem leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten gar und richtet sie an. Mit Weckmehl und heißer Butter werden sie abgeschmälzt. Die Klöße können zu Obst und Braten gegeben werden.

12. **Ausgestochene Grießklöße.** 1 Liter Milch läßt man mit 1 Löffel Salz und 1 Stück Butter kochend werden und rührt $^1/_2$ Pfund Grieß hinein und läßt es dickkochen. Dann sticht man mit einem in heiße Butter getauchten Blechlöffel Klöße aus und legt sie auf eine heiße Platte. Mit heißer Butter werden die Klöße abgeschmälzt und mit Obst serviert. Auch zu Sauerbraten schmecken sie sehr gut.

13. **Gebackene Grießklöße.** $1^1/_4$ Liter Milch läßt man mit 1 Löffel Salz und 60 g Butter kochendwerden und rührt es mit 300 g Grieß zu einem nicht zu dicken Brei, gibt 3 Eigelb darunter und streicht die Masse auf ein nasses Brett fingerdick auseinander. Ist sie vollständig erkaltet, so schneidet man sie in Vierecke, wendet diese in Eiweiß und Weckmehl um und backt sie in heißem Fett hellbraun. Mit Zucker und Zimt bestreut, werden sie zu Obst serviert.

14. **Kartoffelklöße.** Gekochte Kartoffeln werden geschält, gerieben oder mit dem Wellholz auf dem Brett fein zerdrückt. Auf 2 Pfund Kartoffeln nimmt man $^1/_4$ Pfund Mehl, 2 Eier, die gerösteten Weckwürfel von 4 Wecken, Zwiebel und Petersilie, fein verwiegt und in Butter gedämpft, Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Dieses macht man durcheinander und formt runde Klöße davon. In kochendem Salzwasser kocht man sie 8—10 Minuten langsam gar und schmälzt sie mit Weckmehl und heißer Butter ab.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

15. **Kartoffelklöße anderer Art.** Man schneidet einen abgeriebenen Weck in kleine Würfel, röstet diese in Butter oder Speckfett und läßt sie verkühlen. Nun wird ein wenig Butter in der Schüssel verrührt, fein geriebene, tags zuvor gekochte Kartoffeln, Salz und Muskatnuß und nach und nach so viel Mehl hinzugenommen, bis es einen geschmeidigen Teig gibt, den man tüchtig verknetet. Man kann Eigelb hinzufügen, es ist aber nicht nötig. Dann formt man in der mit Mehl bestäubten Hand von dem Teig ein Schüsselchen, drückt einige geröstete Brotwürfel in die Mitte, klappt Teig darüber und rollt in der Hand einen runden Kloß daraus, den man in Mehl wälzt, im siedenden Salzwasser 10—15 Minuten kocht und abschmälzt.

Übriggebliebene Kartoffelklöße zerteilt man und backt sie mit frischer Butter. Man reicht sie zu Ragout, gewärmtem Braten oder grünem Salat. Auch kann man sie unter übriggebliebene gekochte Kartoffeln mischen und sie mit diesen zusammen rösten.

16. **Klöße von rohen Kartoffeln.** Etwa 12 große, rohe Kartoffeln werden geschält, gerieben, mit Wasser übergossen und etwa 1 Stunde stehengelassen, während man das Wasser einigemale erneuert und die Kartoffeln ausdrückt. Unterdessen schneidet man 3 Wecke in kleine Würfel, röstet die eine Hälfte mit verwiegter Zwiebel und Petersilie in Butter gelb, übergießt die andere Hälfte mit $^1/_4$ Liter kochender Milch und läßt sie zugedeckt stehen, bis sie weich und erkaltet sind. Das Wasser gießt man nun von den Kartoffeln ab, drückt letzere gut aus und verrührt sie gut mit dem gerösteten und dem geweichten Brot. Hierzu gibt man 4 Eier, 200 g Mehl, Salz, etwas Pfeffer und formt davon runde Klöße. In kochendem Salzwasser siedet man sie langsam gar und schmälzt sie ob mit gerösteten Zwiebeln oder Brosamen.

17. **Kartoffelklöße mit Spinat.** 1 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, fein verwiegte, mit kleinwürfelig geschnittenem Speck gelb geröstete Zwiebeln, 3 Eier, 3 Löffel Mehl.

das nötige Salz und ein Tellerchen voll übriggebliebenem Spinat werden in einer Schüssel tüchtig untereinandergemengt. Davon formt man runde Klöße, kocht sie 10—15 Minuten in kochendem Salzwasser langsam gar und schmälzt sie mit gelbgeröstetem Weckmehl ab.

18. **Karthäuser Klöße** siehe unter „Schmalzgebackenes".

19. **Hefenklöße.** Von $1^1/_2$ Pfund Mehl, einem Löffel Salz, 30 g Hefe, 2 Eiern und der nötigen Milch bereitet man einen Hefenteig wie zu Dampfnudeln. Ist dieser genügend gegangen, so formt man mit der Hand runde Klöße, die man nochmals eine Weile auf einem mit Mehl bestreuten Brett gehenläßt. Sodann gibt man sie in reichlich gesalzenes kochendes Wasser und läßt sie etwa 10 Minuten kochen. Sie werden nun auf eine heiße Platte, auf die man etwas warme Milch geschüttet hat, angerichtet, mit 2 Gabeln etwas auseinandergerissen, damit sie nicht festwerden, und sofort serviert. Man kann sie auch mit Weckmehl abschmälzen, wenn man sie zu Fleischspeisen genießt.

Beim Verspeisen sollen die Klöße ebenfalls mit Gabeln geteilt werden, nicht mit dem Messer. Man ißt sie zu Obst, entweder mit heißer Butter übergossen oder mit Zucker bestreut.

Eier und Mehlspeisen.

1. **Weichgesottene Eier.** Die hierzu zu verwendenden Eier müssen unbedingt frisch und ohne Sprünge sein. Sie werden rein gewaschen, mit einem Schaumlöffel sorgfältig in strudelndes Wasser gelegt und 2—3 Minuten gekocht. Man trocknet sie ab und serviert sie auf einem, mit einer Serviette belegten heißen Teller nebst Eierbechern, Salz usw. Anstatt des Eierbechers kann man auch eine in heißem Wasser ausgespülte kleine warme Tasse geben zum Aufschlagen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg