

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Verschiedene Arten Knötel oder Klöße.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

gebrannten Semmel, etwas Butter und einigem Eigelb, nebst Salz und Pfeffer unter einander und füllt es in 12 Ellen gewöhnlicher Bratwürstdärme.

5. Weiße Würste von Kartoffeln.

Sechs bis acht Stück mehltreiche Kartoffeln werden geschält und in Wasser mit etwas Salz gekocht, dann läßt man sie ablaufen und thut sie recht trocken und heiß mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und einer Hand voll recht fein gehacktem abgekochten Schinken zusammen, passirt etwas fein geschnittene Chalotten in Butter gahr, thut sie nebst Salz, weißem Pfeffer und Macisblüthe zu den Kartoffeln, reibt Alles zusammen recht fein, schlägt ein ganzes und 3 gelbe Eier dazu, und ganz zuletzt $\frac{1}{4}$ Kanne Sahne, füllt es in dünne Schweinsdärme, kocht sie in Milch und Wasser, und bratet sie auf dem Rost, indem man sie immer mit Butter bestreicht.

Verschiedene Arten Knödel oder Klöße.

1. Knödel von Capaunen und Reiß.

Die Brust eines Capauns wird ganz fein von den Sehnen abgestrichen (nach der Kunstsprache

rapirt), so wie auch 2 Pfd. Kalbfleisch fein geschnitten und durch ein Haarsieb gestrichen. Ein Pfund Butter wird mit 3 ganzen Eiern und 5 Dottern abgetrieben, das Fleisch und 1 Pfd. in Wasser abgekochter Reis, nebst einer guten Hand voll geriebener Semmel, dem dazu gehörigen Salz und Muscatnuß dazu gethan, eine Weile unter einander gerührt, große Knödel gemacht und in Bouillon gekocht. Hiezu kann man eine Sauce naturelle geben und die Klöße mit geräucherter Gans garniren.

2. Knödel pochés von Kalbfleisch.

2 Pfd. Kalbfleisch und $\frac{1}{2}$ Pfd. Nierenstollen werden klar gewiegt, eine in Milch abgebrannte Semmel dazu gethan und durch das Haarsieb gestrichen, mit einem Stück Butter und 3 Eiern, Salz und Muscatnuß im Mörser gestoßen und nochmals durch das Haarsieb gestrichen. Alsdann wird ein Bogen Papier rund geschnitten, mit Butter gestrichen, die Farce mit zwei silbernen Eßlöffeln herausgenommen und lange Knödel, welche die Größe eines Taubeneis haben müssen, davon formirt, auf das Papier gelegt, und beim Kochen das Papier auf der Seite, wo die Knödel liegen, in die Bouillon gethan, wodurch dieselben sich ablösen und

das Papier weggenommen werden kann; dann werden sie eine halbe Stunde gekocht und darauf zurückgesetzt. Diese Knödel kann man zu verschiedenen Speisen, wie ich schon angeführt, geben. Auch kann man sie von verschiedenen Gattungen von Fleisch machen, z. B. von Capaunen oder Hühnern, da fällt aber der Nierenstollen hinweg und man nimmt statt dessen Butter.

3. Knödel von Gänseleber.

1 Pfd. Butter wird mit 10 Eiern abgetrieben, die Gänseleber, die aber groß und recht weiß sein muß, fein rapirt, eine gute Handvoll geriebener klarer Semmel, Salz und Muscatnuß dazu gethan und in Bouillon gekocht. Diese Knödel kann man sowol zur Suppe, als auch zu Ragoüts geben.

4. Fisch-Knödel.

Alle Arten von Fisch, sey es nun Karpfen, Hecht u. s. w., die man zu Knödeln nehmen will, müssen recht fein gewiegt und mit Butter und Eiern abgetrieben werden, wie auf die vorhergehende Art, nur muß man wohl darauf sehen, daß sie nie zu hart werden; deswegen thut man wohl, wenn man, ehe man sie kocht, eine kleine Probe davon in

Kochendes Wasser legt und sie darin gahr werden läßt, um zu sehen, ob sie noch etwas Zusatz brauchen, denn auch der geschickteste Koch kann manchmal darin ein Versehen machen.

5. Knödel von Weißkraut.

So wie man von geriebenen Kartoffeln Knödel machen kann, eben so kann man auch von andern Gemüsen welche machen, z. B. von Weißkraut. Von diesem nimmt man bloß die Blätter, und nur das feinste davon, so daß gar kein Strunk, wenn auch noch so klein, darin bleibt, wiegt es ganz fein, dünstet es in Butter gahr und läßt es kalt werden. Dann wird es mit Butter und Eiern abgetrieben, etwas Salz, Pfeffer und Muscatnuß, wie auch geriebene Semmel, und wenn man ihn fertig, etwas Kaltfleisch-Farce dazu gethan, in Form der Speckknödel gemacht, gekocht und mit einer guten Coulis gegeben. Zu diesen Knödeln kann man Bratwürste oder gekochten Schinken serviren.

6. Griß-Klöße.

Eine Kanne Rahm wird mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter kochend gemacht, alsdann $\frac{1}{2}$ Pfd. Nürnberger Griß hineingethan und so lange auf dem Feuer

gerührt, bis er sich von dem Casserol trocken ablöst. Wenn er hinlänglich verköhlt ist, werden nach und nach 12 Eidotter, etwas Salz, 4 Loth Zucker und etwas abgeriebene Citrone dazu gerührt, die Masse mit einem Löffel ausgestochen und auf einem mit Mehl bestreueten Brettchen Klöße daraus formirt, welche man in kochender Milch gahr kocht. Man gibt solche mit Butter, auch kann man eine Milch-Sauce dazu geben.

Einige Farce - Arten.

1. Gewöhnliche Kalbfleisch - Farce.

4 Pfd. Kalbfleisch und 1 Pfd. Nierenstollen werden, nachdem das erstere von allen Sehnen getrennt und würflich geschnitten, und der letztere ausgebrochen und alles Faserige getrennt worden, zusammen klar gewiegt, in einen Mörser gethan, 2 in Milch abgebrannte Semmeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 ganze Eier und 4 Dotter, nebst Salz und Muscatnuß dazu gethan und recht durchgestoßen. Nach einer Weile kann man eine kleine Probe da-