

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...**

**Trieb, Magdalena**

**Karlsruhe, 1860**

Allerlei Klöße.

**urn:nbn:de:bsz:31-57037**

## 76. Himbeer-Suppe.

Wird auf dieselbe Art gemacht.

## 77. Erdbeer-Suppe.

Man treibt einen Teller voll Wald-Erdbeere durch ein Haarsieb und versüßt dieselben mit Zucker. Alsdann stellt man eine halbe Maas Rahm an das Feuer und vermischt denselben mit etwas Zimmt oder Vanille, wenn er kocht, so stellt man ihn vom Feuer weg und gibt das Mark hinzu. Nachdem man von drei Eierweiß einen Schnee geschlagen hat, macht man mit einem Löffel kleine Häuflein und setzt diese auf Papier, bringt die Masse in einen Ofen und backt sie schön gelb. Das Gelbe von den drei Eiern verrührt man in einer Schüssel, legt es in einen Teller und legt die Häuflein von Schnee schön darauf, wonach man die Suppe zu Tische bringt.

## Allerlei Klöße.

## 78. Hirn-Klöße.

Ein ganzes Kalbshirn wird in lauem Wasser gereinigt; hernach läßt man 4 Loth Butter zergehen, verdämpft Zwiebeln darin, thut Petersilie, das verrührte Hirn, 2 Löffel voll geriebenes Brod, 1 Löffel voll Mehl, Salz, Muskatnuß und 3 Eier dazu. Hievon macht man mit einem Kochlöffel kleine Klöschen in die Fleischbrühe.

## 79. Codiveau-Klöße.

$\frac{1}{2}$  Pfund Kalbfleisch und  $\frac{1}{2}$  Pfund Schweinefleisch wird verhackt und dann mit 2 Eiergelb in einem Mörser fein gestossen. Nun verwiegt man Zwiebeln und Petersilien, verdämpft sie, thut ein wenig Majoran und Muskatnuß, dann noch ein ganzes Ei und Salz daran. Will man diese Klöße zum Garniren gebrauchen, so werden sie länglicht gemacht, in Suppen aber rund.

## 80. Butter-Klöße.

$\frac{1}{4}$  Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, dann ein Ei und ein Löffel voll Mehl dazu gethan und dieses wiederholt, bis es so 6 Eier und 6 Löffel voll Mehl sind, Schnittlauch, Salz und Muskatnuß ebenfalls dazu. Jetzt werden mit einem Eßlöffel Klöße gemacht und diese in kochende Fleischbrühe gelegt.

## 81. Mehl-Klöße.

Ein halb Pfund Mehl rührt man mit kalter Milch glatt,

schlägt 4 ganze Eier daran, rührt es kräftig und treibt es durch einen Durchschlag in kochende Fleischbrühe.

### 82. Kartoffel-Klöse.

4—5 gekochte Kartoffeln werden gerieben, 4 Loth Butter weiß gerührt, dann kommen 4 Eier, nach jedem ein Löffel voll Kartoffeln und ein Löffel voll Mehl und auch Schnittlauch dazu. Hierauf legt man sie mit einem kleinen Löffel in kochende Fleischbrühe.

### 83. Krebs-Klöse.

Für 12 Personen werden 50 Krebse in einem Krebsbutt abgekocht, die Schwänze herausgebrochen und das Uebrige nebst einem Viertel Pfund Butter in einem Mörser fein zerstoßen; dieß thut man in eine Casserole, läßt es ein wenig dämpfen, schüttet Fleischbrühe oder Wasser dazu und nehme immer das Röthe, welches sich oben ansetzt, mit einem Löffel ab und thue es in eine Schüssel voll kalten Wassers, lasse es wieder kochen und hebe das Röthe wieder ab und so einigemal; dann läßt man das Wasser von der Krebsbutter ablaufen, so daß sie ganz trocken ist; sollte es sehr wenig sein, dann legt man noch etwas Butter dazu, rührt es zusammen eine Zeitlang und gibt immer 1 Ei und 1 Löffel voll Mehl dazu bis man 6 hat, bringt etwas Salz, Muskatnuß und Schnittlauch daran und setzt es mit einem Eßlöffel in kochendes Wasser oder in kochende Fleischbrühe und läßt es kochen. Man kann sie in jede Suppe geben.

### 84. Klöse von Hühnerfleisch.

Die Brust von einem alten Huhn oder Kapaun wird roh abgeschält und gehackt, mit etwas Butter, 6 Loth in Wasser eingeweichtem, dann wieder ausgedrücktem Weißbrod, 2 Eier und 1 Eigelb, etwas Salz und Muskatnuß recht fein in einem Mörser gestoßen, runde Klöse hievon gemacht, in kochender Fleischbrühe gekocht oder auch gebacken; sie können in Suppen, auch als Beilagen gegeben werden. Auch kann man sie in Pasteten brauchen.

### 85. Klöse von Hühnerlebern.

Man nimmt von einigen Hühnern oder auch von anderm Geflügel die Lebern und Herzen, verwiegt sie nebst Schnittlauch und Petersilie fein, thut 4 Loth Butter, nebst 3 bis 4 Eier, das Abgeriebene eines Milchbrodes, Salz, Muskatnuß und etwas Mehl dazu, macht Klöse daraus und kocht sie langsam in Fleischbrühe.

### 86. Gries-Klöse.

Es wird 1 Schoppen Milch kochend gemacht, 4 Löffel voll Gries hineingerührt und gekocht, bis er dick ist. Dann läßt man ihn abkühlen; unterdessen werden 4 Loth Butter mit 3 Eiern schaumig gerührt, der Gries, nebst etwas Salz dazu gethan, verrührt und dann verfahren wie bei dem Obigen.

## 87. Fisch-Klöse.

Die Gräthen von Hechten werden abgelöst; wenn solche zuvor in frischer Butter gedämpft, oder auch im Salzwasser abgekocht waren, dann verwiegt man sie recht fein, oder stößt sie in einem steinernen Mörser, thut dann einen in Milch eingeweichten und wieder ausgebrückten Weck dazu, etwas fein verwiegte Scharlottenzwiebeln, Petersilien, Thimian, Salz, Muskatnuß und drei Eiergelb, macht davon runde Klöse und kocht sie eine Viertelstunde in der Fleischbrühe. Man kann das Fleisch auch roh von den Fischen nehmen.

## 88. Fisch-Klöse auf andere Art.

Von übrig gebliebenen Fischen wird das Fleisch sorgfältig von Gräthen befreit und mit etwas Petersilie und Scharlotte fein gewiegt; dann rühre man 3 Eier mit etwas Mehl recht glatt, jedoch lasse man es weder zu dünn noch zu dick werden, thue das Verwiegte dazu, lasse es erkalten, mache dann davon mit einem Theelöffel Klöse und lege sie in Fleischbrühe.

Diese Art Klöse werden gewöhnlich in der Fischsuppe gegeben.

## 89. Eier-Klöse.

Vier Eier werden verkläppert, Salz, Muskatnuß und ein starker halber Schoppen süßer Rahm dazu gegeben; stelle dieses in einer Form in kochendes Wasser und lasse es so lange kochen, bis es steif ist, steche dann mit einem Löffel Klöse heraus und thue sie in die Suppe.

## 90. Reis-Klöse.

Vier Loth Reis wird gerührt, dann mit 1 Schoppen kochender Milch angefüllt und weich gekocht, dann wird ein Stückchen Butter abgerührt, und mit einigen Eiern an den Reis gethan; hieraus werden Klöse geformt, solche im Weckmehl umgewendet und gekocht oder gebacken.

## 91. Weck-Klöse.

Drei Wecke werden auf dem Reibeisen abgerieben, im Wasser eingeweicht und wieder ausgebrückt, dann läßt man in einer Casserole ungefähr 4 Loth Butter vergehen und verdämpft in demselben eine Handvoll fein gewiegte Scharlottenzwiebel. Sind die Zwiebel weich, so wird Salz, Majoran, Muskatnuß und das ausgebrückte Brod in die Casserole gebracht und mit 6 ganzen Eiern und einem Eßlöffel voll Mehl vermengt. Sollte der Teig zu dünn werden, so wird noch etwas Mehl daran gerührt; nach Belieben werden dann runde oder längliche Klöse mit einem Eßlöffel daraus gemacht.

## 92. Leber-Klöse.

Für ungefähr 10 Personen braucht man eine Kalbsleber, diese wird mit einem Löffel geschabt, dann mit einem Wiegenmesser fein gewiegt und in eine Schüssel gethan, dazu für 3 Kreuzer Weißbrod, im Wasser eingeweicht, die Krusten weggemacht und recht ausgedrückt, dann 4 Löffel voll Mehl, etwas in kleine Würfel geschnittener Speck, in Butter verdämpfte Zwiebeln und Petersilie, Majoran, 4 Eier, Salz, Muskatnuß, diese wird recht gerührt und mit einem Löffel in's kochende Wasser gesetzt und gekocht, bis sie in die Höhe kommen, worauf man noch einen Wall darüber gehen läßt. Wenn sie angerichtet sind, werden sie mit Butter und Reibbrod geschmälzt.

## 93. Eierzieger in Suppe.

Sechs Eier werden mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen kalter Milch recht verrührt und sodann Salz und Muskatnuß daran gegeben. Dieses wird in einen Topf oder eine Form gethan, welche mit Butter ausgestrichen wird, bis dasselbe ganz fest ist. Wird Brodsuppe oder Kräutersuppe zur Tafel gegeben, so werden mit einem Löffel kleine Klöschen herausgenommen und in die Suppe gelegt. Will man diese Klöse süß als Fasten-Suppe zubereiten, so wird statt Salz etwas Zucker dazu genommen.

## 94. Markknöpflein.

Man rühre 4 Loth ausgelassenes Ochsenmark mit 4 Loth Butter recht schön weiß, rühre nach und nach 4 ganze Eier und 6 Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod, etwas Muskatnuß und auch Salz hinein, mache mit der Hand runde Klöse daraus und probiere sie in kochender Fleischbrühe, ob sie beisammen bleiben, ist dieses nicht der Fall, so thue man noch etwas geriebenes Milchbrod dazu.

## 95. Butter-Knöpflein.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, verrührt denselben bis er weiß ist, dann werden 3 Eier und 6 Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod (immerwährend ein Ei und zwei Löffel voll Brod) hineingerührt, etwas Salz, Schnittlauch, und Muskatnuß daran gethan. Nach diesem werden runde Kügelchen davon gemacht, in die Fleischbrühe gelegt und alsdann gekocht.

## Ochsenfleisch mit Beilagen.

## 96. Ochsenfleisch gut zu kochen.

Das Fleisch wird, gleichviel von welchem Stück es sey, tüchtig gefloßt und mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt; wenn das