

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

IV. Klöße.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

557. Heringskartoffeln.

Gefochte Kartoffeln werden tags zuvor geschält und wie zu Salat in Blättchen geschnitten. 2 Heringe (Milchner) werden sauber zugerichtet, fein geschnitten, die Milch von beiden zerdrückt. Petersilie und Zwiebeln und zuletzt die Milchen werden in heißer Butter gedämpft. Eine Aufschäumform wird mit Butter gestrichen, mit Muskatnuß bestreut, dann kommt eine Lage Kartoffeln hinein, darüber etwas Pfeffer, dann von den zerschnittenen und gedämpften Heringen; abermals eine Lage Kartoffeln, 4 Eßlöffel guter, saurer Rahm und nochmals Heringe. Den Schluß bildet eine Lage Kartoffeln, Rahm, Weizenmehl und einige Stücke frischer Butter. Die Heringskartoffeln werden in heißem Ofen $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

Sauerkraut schmeckt sehr gut dazu.

IV. KlöÙe.

Heut gibt's KlöÙe! heut gibt's Knödel
 Jauchzt der Hansel und die Gretel.
 Pfälzer, Franken, Schwaben, Bayern
 Wollen bei dem Schmaus nicht feiern,
 Wenn man sie recht machen tut:
 Ist's nur gut, so ist sich's gut.

558. Bayrische Knödel.

Man nimmt 5 Brötchen, 5 Eier, 1 Ei groß Butter, in welcher Zwiebeln und Petersilie nach Geschmack gedämpft werden. Die Brötchen werden in Würfel geschnitten, die Eier mit 1 Löffel Milch verrührt und darübergeschüttet. Dann kommt Salz hinein, die gedämpften Zwiebeln und etwas Mehl, und alles wird durcheinandergemengt. Man formt große KlöÙe daraus, kocht sie im Salzwasser und schmälzt sie mit in Butter gerösteten Weißbrotwürfeln ab.

539. Bayrische Weckknödel.

3 trockene Brötchen werden in kleine Würfel geschnitten, 3 Eier mit schwach $\frac{1}{4}$ l Milch gequirlt, ein Teelöffel voll Salz auf die Brotwürfel gestreut, Eier und Milch darübergegossen und mindestens 2 Stunden weichen lassen. Nun werden 100 g frische Butter genommen, Zwiebeln und Petersilie darin gedünstet und über die eingeweichten Brötchen gegossen, darauf 2 Eßlöffel Mehl und Muskatnuß gestreut. Das alles wird tüchtig verrührt. Es werden eigroße Klöße geformt und zwar so, daß man die Hände immer wieder in kaltes Wasser taucht. Diese Klöße werden in Salzwasser gekocht und abgeschmälzt.

540. Kartoffelklöße I.

10 große gekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben, dazu kommen 65 g Butter, 5 Eier, 1 Eßlöffel Mehl und Muskatnuß. Die Butter wird schaumig gerührt, 1 Eigelb und 1 Löffel Kartoffeln werden hineingerührt und so wird fortgefahren, bis alles eingerührt ist. Dann wird etwas geriebenes Weißbrot und der Schnee der 5 Eiweiß darunter gemischt. Auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett werden Klöße geformt und diese in Salzwasser einige Minuten gekocht.

Zu Braten oder Salat, besonders zu Lenden- oder Hagenbraten sind die Klöße eine gute Beigabe.

541. Kartoffelklöße II.

(Vorzüglich zu Ragout und Sauerbraten.)

6 gelbe, gekochte, geschälte und geriebene Kartoffeln, 3 Eier, 100 g Butter, $\frac{1}{2}$ —1 trockener geriebener Wasserweck, etwas Muskatnuß und Salz, 2 Eßlöffel Mehl.

Die Kartoffeln müssen tags zuvor gekocht sein. Man rührt die Butter schaumig, scheidet ein Ei nach dem andern und rührt ein Eigelb nach dem andern unter die Butter, dazwischen kommen die geriebenen Kartoffeln, Muskatnuß und

Salz und dann das geriebene Weißbrot. Nun wird alles tüchtig verrührt und zuletzt der Schnee von 3 Eiweiß beigegeben. Es werden kleine Klöße geformt und in siedendem Salzwasser einige Minuten gekocht.

NB. Man formt zuerst ein Klößchen, legt es ins Salzwasser und läßt es aufkochen, um zu sehen, ob der Teig zusammenhält, andernfalls mengt man noch etwas Mehl unter die Masse.

Diese Menge reicht für 3—4 Personen. Die Masse kann man auch in heißem Schmalz backen.

542. Grießklöße zu Kompott und Ragout.

1 l Milch wird kochend gemacht und darein 250 g grober, gelber italienischer Grieß gerührt. Dazu kommen 2 Eßlöffel gestoßener Zucker, 1 Prise Salz und eigroß frische Butter.

Man läßt dies alles unter beständigem Rühren zusammen kochen, bis der Grieß dick und weich ist. Nun stellt man den Topf beiseite, quirlt 3—4 Eier, rührt dieselben in die heiße Masse und schlägt sie tüchtig. Inzwischen wird in einem Pfännchen ein Stück Butter heiß gemacht; darein wird ein Löffel getunkt und mit diesem Löffel werden Klöße herausgestochen und auf eine heiße Platte gelegt. In dem Rest der heißen Butter werden Brotbröckchen geröstet und die Grießklöße damit geschmälzt.

Will man diese Grießklöße zu Ragout geben, so nimmt man nur 1 Eßlöffel Zucker und 1 Teelöffel Salz und halb Milch, halb Wasser dazu, d. h. $\frac{1}{2}$ l Milch und $\frac{1}{2}$ l Wasser.

545. Leberklöße.

250 g Kalbsleber wird gehäutet und geschabt, dazu nimmt man $1\frac{1}{2}$ Wasserweck, reibt sie ab und weicht sie in kaltes Wasser. 4—5 Schalotten, ziemlich viel Petersilie werden fein gewiegt und mit den ausgedrückten Wecken in ungefähr 100 g Butter weichgedünstet.

Ist das gedämpfte Brot abgekühlt, so mischt man es unter die Leber und gibt 2—3 Eier, Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß dazu, zuletzt das abgeriebene Brot und 1 Eßlöffel Mehl. Dann wird der Teig tüchtig geschlagen und mit dem Löffel in kochendes Salzwasser gelegt. Kochzeit etwa 5 Minuten.

Es ist zu empfehlen, daß man zuerst einen Kloß ins Salzwasser legt, damit man sehen kann, ob der Teig zusammenhält.

Grüner Salat schmeckt sehr gut dazu. Auch zu Sauerkraut sind Leberklöße eine gute Beigabe.

344. Schinkenknödel auf bayrische Art.

2 $\frac{1}{2}$ trockene Wecken werden dünn geschnitten, mit 2 Eiern, die man in einer Tasse mit Milch verrührt hat, eingeweicht; dazu werden 2 Scheiben Schinken, etwas Ochsenmark, Petersilie, Zwiebeln, Salz, nach Belieben etwas abgeriebene Zitrone getan, alles ziemlich fein gewiegt und unter die verrührten Wecken gemengt, dann etwas Mehl darübergestreut. Die Masse wird endlich in Knödel geformt, in kochendem Salzwasser abgekocht und mit heißer Butter abgeschmälzt.

345. Leberknödel.

Werden wie die Schinkenknödel bereitet; nur kommt feingehackte Leber dazu.

346. Speckknödel.

Werden wie die Schinkenknödel zubereitet. Nur wird anstatt Schinken gewürfelter Speck in Butter geröstet, zuletzt fein gewiegte Zwiebeln, Petersilie und Zitronenschale nach Belieben mitgedämpft und endlich etwas Mehl über den Speck gestreut. Alles dieses wird unter die eingeweichten Wecken gemengt und die Knödel in Salzwasser gekocht.

