

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

4. aufs neue verb. Ausg.

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1825

2. Allerhand Knöpflein zu Suppen und Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-56462

2. Allerhand Knöpflein zu Suppen und Ragouts.

1. Butter-Knöpflein.

Zerrühre ein halbes Viertelfund frische Butter, daß sie ganz weiß wird. Wenn dieses geschehen, so schlage zwey kleine Eyer, eines nach dem andern, hinein, rühre es noch eine Weile, daß es ganz schaumigt wird; dann thue Salz und Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, fein geriebenes Weisbrod und halb Weismehl daran, doch so, daß der Teig nicht zu fett werde; laß ihn eine Viertelstunde stehen, mache kleine Knöpflein daraus, lege sie in die siedende Fleischbrühe, und laß sie ein paar Minuten kochen, so sind sie gut.

2. Auf eine andere Art.

Verzupfe von einem Viertelfund Weisbrod das weiche davon recht klein, schütte zwey Loth frische geschmolzene Butter daran, rühre zwey kleine Eyer darein, nebst Salz, ein wenig gestoßene Nelken und ein wenig fein geschnittene Petersilie; mache dann Fleischbrühe siedend, lege die Knöpflein hinein, und laß sie einigemal aufkochen, so sind sie gut.

3. Weisbrod-Knöpflein.

Weiche von einem Viertelfund Weisbrod das innere in Fleischbrühe oder Wasser, laß ein halbes Viertelfund frische Butter zergehen, rühre zwey Eyer darein, ein wenig abgeriebene Zitronenschaale und ein wenig Salz und Pfeffer, rühre alles wohl durch einander, mache Knöpflein daraus, und laß sie einigemal aufkochen, so sind sie gut.

4. Braune Knöpflein.

Schneide einen Groschen-Wecken in dünne runde Scheiben und laß solche in einem Backofen oder Deselein schön gelb bähen. So bald sie kalt geworden sind, so zerstoße sie recht fein, laß sie durch ein Sieb gehen und feuchte

ſie mit ein wenig ſüßem Rahm an. Inzwiſchen rühre ein halbes Viertelpfund Butter ganz weiß, ſchlage zwey Eyer darein, und zerrühre beydes bis es ſchäumt. Dann thue die angefeuchteten Broſamen hinein, thue Salz und Pfeffer daran und ein wenig Muſkatnuß, rühre alles wohl durch einander, mache Knöpflein daraus, lege ſie in die ſiedende Fleiſchbrühe und laſſe ſie eine Weile kochen, ſo ſind ſie gut.

Auf die gleiche Art macht man Knöpflein von hartem Milchbrod, welches man fein reibt oder ſtößt; nur braucht man ſolches nicht mit Rahm anzufeuchten. Man kann auch ſolche Knöpflein an Faſttagen gebrauchen, nur müſſen ſie im Waſſer und nicht in Fleiſchbrühe gekocht werden.

5. Weißmehl-Knöpflein.

Zerkloppe zwey Eyer recht ſtark, daß ſie ſchaumicht werden. Iſt dieſes geſchehen, ſo laß zwey Loth friſche Butter zergehen, aber ja nicht heiß werden, und rühre ſie neßß feinem Weißmehl und ein wenig Salz darein, doch ſo, daß der Teig nicht zu feſt werde; laß ihn eine Weile ſtehen, mache dann kleine Knöpflein daraus und lege ſie in ſiedendes Waſſer mit Salz. Sollten ſie zerfahren, ſo thut man noch mehr Weißmehl dazu. Iſt der Teig zu dick, ſo darf man ihn nur mit ein wenig Milch verdünnern.

6. Mark-Knöpflein.

Nimm ein Viertelpfund Rindermark, ſchneide es fein, thue es in eine Schüſſel mit einer Kaffee-Schaale voll Waſſer, ſtelle ſie auf Kohlen, daß das Mark vergehe, dann hebe das Fett oben ab. Weiche von einem halben Pfund Weißbrod das Innere in Fleiſchbrühe ein, wenn das Brod weich iſt, ſo drücke die Brühe wieder aus, nimm das abgehobene Fett, rühre es in das Brod, ein wenig Salz, Pfeffer, Muſkatnuß und 2 Eyer, rühre alles wohl durch einander, mache Knöpflein daraus, und laſſe ſie in der Fleiſchbrühe kochen, ſollten ſie zerfahren, ſo thue ein wenig Mehl dazu, und rühre das Mark ins Brod weil es noch warm iſt.

7. Eine andere Art Mark-, Knöpflein.

Nimm einen Schoppen Milch, schneide ein Viertelfund Mark fein; so sie siedet oder kocht thue das Mark in die Milch, rühre darin bis das Mark zergangen ist, dann thue Milchbrod dazu bis es so dick ist, daß es sich von der Pfanne löst, laß es kalt werden, thue das Gelbe von vier Eiern dazu, Salz und Muskatnuß, lege sie klein geformt in kochende Fleischbrühe, wann sie in die Höhe kommen sollten, so hebe sie heraus.

8. Gries-Knöpflein.

Zerrühre ein halbes Viertelfund frische Butter, schlage 3 Eier darein, eines nach dem andern, thue Salz daran und rühre den Gries hinein, so daß der Teig noch fast läuft, und laß ihn eine gute Viertelstunde stehen. Inzwischen mache Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser siedend, und lege ein Knöpflein hinein, um zu sehen, ob es nicht zerfährt; geschieht dieß, so verdicke den Teig noch ein wenig, und lege sodann alle hinein, aber klein geformt, lasse sie eine gute Viertelstunde zugedeckt kochen, so sind sie gut.

9. Grüne Knöpflein.

Man hackt eine Hand voll Petersilien und eine Hand voll Spinat oder Binetsch recht fein, thut ein wenig klein geschnittenen Schnittlauch und eine geschnittene Zwiebel dazu, und dämpft alles mit einander in einem Stückchen frischer Butter ganz weich, vermischt das Grüne mit einer guten Hand voll Weisemehl, rührt eines oder zwey Eier darein, so daß der Teig nicht zu dünn werde, thut Salz und ein wenig gestoßene Nägelein darzu, rührt alles wohl durch einander, macht kleine Knöpflein daraus, läßt sie in siedender Fleischbrühe kochen, aber nicht zu lange, so sind sie gut.

10. Krebs-Knöpflein.

Man siedet 12 kleine Krebse in Salzwasser, thut das Fleisch aus den Schwänzen, hactt sie ganz klein, dann wird die Schaale fein gestossen, in einem Stückchen Butter geröstet, daß sie roth wird, preßt sie durch ein Tuch, rührt eine Hand voll feines Weiskmehl hinein, thut die gehackten Krebse dazu, nebst ein wenig Salz und gestosene Muskatblüthe, rührt es sämmtlich mit einem oder zwey kleinen Eiern an, so daß der Teig nicht zu dünn werde, macht kleine Knöpflein daraus und legt sie in die siedende Fleischbrühe.

11. Fisch-Knöpflein.

Man thut die Gräte aus einem Fische. Hierzu kann man Nasen oder Weißfische brauchen, wie auch das Fleisch von andern gekochten oder übrig gebliebenen Fischen, darnach hactt man das Fleisch von dem Fisch mit ein wenig Zitronenschale recht fein, rührt ein paar Löffel voll süßen Rahm darcin, schlägt zwey Eier darcin, zerührt sie stark, thut eine gute Hand voll Weiskmehl dazu, läßt ein Stückchen frische Butter zergehen, rührt es darcin, thut Salz und Pfeffer daran und läßt es eine Weile stehen. Hernach legt man zuerst ein Knöpflein in die Brühe, um zu sehen ob es nicht zerfabre; ist der Teig zu feste, so darf man nur ein wenig Milch daran thun, ist er aber recht, so kann man alle Knöpflein in die siedende Brühe legen, und sie eine Viertelstunde kochen lassen, so sind sie gut.

12. Hirn-Knöpflein.

Ein halbes Kalbshirn wird abgewaschen und abgehäutet, darnach läßt man zwey Loth frische Butter zergehen, doch so, daß sie ja nicht heiß werde, und rührt sie so lange bis sie anfängt zu stehen. Mit dieser Butter rührt man nun das Kalbshirn so lange, bis alles wohl durch einander ist; dann schlägt man ein Ey darcin, schüttet nach und nach eine Theeschale voll Milch dazu, und thut Weiskmehl

mit Salz, ein wenig gestoßene Muskatblüthe und klein geschnittene Petersilie daran. Wenn der Teig gut ist, so legt man die Knöpflein in siedende Fleischbrühe und läßt sie eine kleine Viertelstunde kochen.

13. Kartoffel-Knöpflein.

Nimm 4 große oder 6 kleine Erdäpfel, lasse sie in Wasser weich kochen, schäle sie, und wenn sie kalt sind, reibe sie auf einem Reibeisen so fein als möglich, laß 6 Loth frische Butter vergehen, rühre sie in die Erdäpfel, nimm 2 ganze Eyer, und von 2 das Gelbe, weiche ein Viertelpfund Milchbrod in Milch ein, drücke es gut aus, thue 2 Eßlöffel voll süßen Rahm, ein wenig Salz und Pfeffer und Muskatnuß dazu, rühre alles stark unter einander, mache kleine Knöpflein, lege sie in kochende Fleischbrühe und lasse sie aufkochen.

14. Leber-Knöpflein.

Man hact ein halbes Pfund Kalbs- oder Lammsleber mit ein wenig Speck und ein wenig Rindermark. Wer geru will, kann auch eine kleine Zwiebel damit hacken, darnach röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in heißer Butter schön gelb, und so bald das Mehl kalt ist, thut man noch einen Löffel voll Weismehl dazu, rührt die Leber mit ein wenig Milch an, thut sie unter das Mehl, schlägt zwey Eyer darcin, thut Salz und Pfeffer daran, macht den Teig recht durch einander, aber nicht zu fest, und läßt ihn so eine Viertelstunde stehen, inzwischen macht man Fleischbrühe oder Wasser siedend, legt die Knöpflein hinein und läßt sie einige Minuten kochen. Eben so kann man auch Knöpflein von einer Gansleber oder von anderm Geflügel machen.

15. Kalbfleisch-Knöpflein.

Man nimmt ein halbes Pfund Kalbfleisch von einem Untersstück, zieht die Haut und alles Faserige davon, und hact es mit einem Stück Rindermark und zwey fein geschnittenen Schalotten-Zwiebeln recht klein; stößt es in

einem Mörser, damit es noch feiner werde; weicht ein Stück Milchbrod in Milch ein, und drückt die Milch wieder aus, so bald das Brod weich ist; thut es unter das Fleisch mit einem Ey, ein wenig Salz und Pfeffer, klein geschnittener Petersilien und abgeriebener Zitronenschale; rührt alles wohl durch einander, sprengt ein wenig Weismehl über den Teig, rührt es noch einmal durch, macht Knöpflein daraus und läßt sie in der Fleischbrühe kochen.

3. G e m ü s e.

1. Gelber Kohl.

Nachdem der Kohl sauber verlesen und gewaschen, wird er in einem großen Topf in siedendes Wasser gelegt. Der Topf muß aber nur halb zugedeckt seyn, und der Kohl oft unter das Wasser gestossen werden, damit er nicht roth werde. Wenn er recht weich gekocht ist, so thue ihn in einen Zuber voll frisches Wasser. Nachdem er wenigstens eine halbe Stunde lang darin gelegen, so drücke ihn sauber aus: thue in einen Hasen für eine Portion für ungefähr 6 Personen ein Viertelpfund frische Butter oder auch Suppen- oder Gänsefett, schneide vier Schalotten recht fein, wirf sie in die Butter und laß diese zergehen, thue den Kohl dazu, spreng Pfeffer, Salz und ein wenig Mehl darüber, und gieße einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu, decke ihn wohl zu, laß ihn eine Viertelstunde kochen, rühre ihn alsdann um, und laß ihn trocken einkochen. Will man ihn recht schmackhaft haben, so thut man ein wenig Muskatnblüthe in zwey Eyerdotter, die man mit etwas Wasser anrührt, wirft es über den Kohl und kehrt ihn darin um, ehe man ihn anrichtet. Sollte er nicht fett genug seyn, so thue noch mehr frische Butter dazu.

2. Grüner oder Blätterkohl mit Schweine- oder Hammelfleisch.

Mit diesem verfährt man beim Brühen gerade wie mit dem gelben. Wasche das Fleisch sauber, setze es mit zwey