

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

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

Anhang zu den Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

38. Blinde Schokolade-Suppe. Man röstet einen Kochlöffel voll Mehl und rührt ihn mit 3 Viertelliter (einer halben Maß) siedender Milch an, thut ein wenig Zucker und Zimmet darein, läßt es noch eine Weile kochen, rührt zwei Eigelb damit an, und schüttet es über gebähtes Weißbrod.

Anhang zu den Suppen.

Allerhand Knöpflein zu Suppen und Ragouts.

1. Butter-Knöpflein. 62 Grammes (4 Loth) frische Butter werden verrührt, bis die Butter weiß ist; dann schlägt man zwei Eier nach einander hinein, rührt noch eine Weile, bis die Butter schaumig ist, thut Salz, Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, fein geriebenes Weizmehl daran, und nach einer Viertelstunde macht man kleine Knöpflein daraus, die man einige Minuten lang in siedender Fleischbrühe kocht.

2. Auf eine andere Art. Man zerbröckelt 125 Grammes ($\frac{1}{4}$ Pfund) Brodkrume recht klein, schüttet 31 Grammes (2 Loth) frische geschmolzene Butter daran, rührt zwei Eier hinein, nebst Salz, ein paar zerstoßene Gewürznelken und fein geschnittene Petersilie; legt die Knöpflein in siedende Fleischbrühe und läßt sie einige Wall kochen.

3. Weißbrod-Knöpflein. Man weicht von 125 Grammes (ein Viertelpfund) Weißbrod das Innere in Fleischbrühe oder Wasser ein, läßt 62 Grammes (4 Loth) frische Butter zergehen, rührt 2 Eier darein nebst ein wenig abgeriebener Citronenschale, Salz und Pfeffer, rührt alles wohl durcheinander und macht Knöpflein daraus, die man einige Male aufkochen läßt.

4. Braune Knöpflein. Dazu nimmt man ein oder zwei gut gebähte Bröddchen, zerstoßt sie recht fein, seigt sie durch ein Sieb Becken und feuchtet sie mit süßem Rahm an. Die Brosamen vermengt man mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und 62 Gr. (4 Loth) Butter, die man mit 2 Eiern

wohl verrührt hat. Ist alles wohl miteinander vermengt, so macht man die Knöpflein daraus und läßt sie eine Weile kochen.

Diese Knöpflein kann man auch mit hartem Milchbrod machen, braucht aber keinen Rahm dazu. An Fasttagen kocht man sie in Wasser und nicht in Fleischbrühe.

5. Weizmehl-Knöpflein. Man verklopfe 2 Eier, bis sie schaumig sind; lasse 31 Gr. (2 Loth) frische Butter zergehen, aber ja nicht heiß werden und rühre die Eier nebst feinem Weizmehl und Salz an; man lasse den lockern Teig eine Weile stehen, mache Knöpflein daraus und lege sie in siedendes Wasser mit Salz. Ist der Teig zu dünn, so thue man mehr Weizmehl hinein, ist er zu dick, so verdünne man ihn mit Milch.

6. Gries-Knöpflein. Man verrühre 62 Gram. (ein halbes Viertelpfund) frische Butter, schlägt nacheinander drei Eier darein, rührt, salzt es und rührt Gries hinein, so daß der Teig flüssig bleibt, und läßt ihn eine gute Viertelstunde stehen. Dann legt man die Knöpflein in siedende Fleischbrühe oder Wasser, und kocht sie eine Viertelstunde, ohne sie aufzudecken. Bei all diesen Knöpflein ist es gut, ein erstes allein zu kochen, um zu sehen, ob der Teig fest genug ist.

7. Kartoffel-Knöpflein. Man reibt 4 große oder 6 kleine gekochte Kartoffeln so fein als möglich; rührt 93 Gr. (6 Loth) frische vergangene Butter hinein nebst zwei ganzen Eiern und zwei Eigelb. Dann weicht man 125 Grammes (ein Viertelpfund) Milchbrod in Milch ein; drückt es gut aus, mengt es mit 2 Eßlöffel voll süßen Rahm, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, rührt alles stark untereinander, macht kleine Knöpflein daraus, legt sie in kochende Fleischbrühe und läßt sie aufsieden.

8. Grüne Knöpflein. Eine Hand voll Petersilie und ebenso viel Spinat werden recht fein zerhackt und mit ein wenig klein geschnittenem Schnittlauch und einer geschnittenen Zwiebel ganz weich gedämpft; man rührt eine gute Hand voll Weizmehl, ein oder zwei Eier, Salz und ein paar ge-

stößene Nägelein hinein, vermengt alles wohl miteinander, und läßt diese Knöpflein in Fleischbrühe kochen, doch nicht zu lang.

9. Mark-Knöpflein. Man läßt 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ ℔) Mark auf dem Küchenheerd warm werden, aber nicht zergehen, zerdrückt es, thut fein gestoßene Brosamen oder in Milch eingeweichtes Milchbrod, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, fein zerhacktes Grünes und 2 Eier dazu, rührt alles wohl untereinander, rollt Knöpflein daraus, und läßt sie in der Fleischbrühe kochen, bis sie in die Höhe kommen.

10. Kalbfleisch-Knöpflein. Man nehme 250 Gram. (ein halbes Pfund) Kalbfleisch (Unterstück); reinige es wohl, hacke es sehr fein mit einem Stück Rindermark und zwei geschnittenen Schalotten, thue eingeweichtes Milchbrod, Salz, Pfeffer, klein geschnittene Petersilie, abgeriebene Citronenschaafe und ein wenig Weizmehl dazu, rühre es untereinander, mache Knöpflein daraus und lasse sie in der Fleischbrühe kochen.

11. Leber-Knöpflein. Man läßt 2 Pfd. (1 Kilogr.) Leber, Rindermark und etwas Speck mit Grünem, 1 Zwiebel und Schalotten beim Fleischer ganz fein hacken. Macht einen Teig aus $1\frac{1}{2}$ eingeweichten Milchbröddchen, etwas Mehl und Eier, eines auf die Person, mischt diesen Teig mit der Leber, thut Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu, zerrührt alles wohl und hackt es mit einem eisernen Löffel in kochender Fleischbrühe oder Wasser aus. Diese Knöpflein kann man auch geschmälzt als Gemüse auftragen.

12. Hirn-Knöpflein. Man läßt 31 Grammes (2 Loth) Butter zergehen, verrührt sie eine gute Weile, und thut dann ein halbes abgewaschenes und abgehäutetes Kalbshirn dazu, rührt alles wohl durcheinander und schlägt ein Ei darein; man schüttet nach und nach eine Theeschaafe voll Milch dazu, und thut Weizmehl mit Salz, ein wenig gestoßene Muskatblüthe und klein geschnittene Petersilie dazu.

Diese Knöpflein kocht man $\frac{1}{4}$ Stunde lang in Fleischbrühe.

13. Krebs-Knöpflein. Man siede 12 kleine Krebse

in Salzwasser, thue das Fleisch aus den Schwänzen, und hacke sie ganz klein; dann wird die Schaale fein zerstoßen und in einem Stückchen Butter geröstet, bis diese roth wird, man presse sie durch ein Tuch, rühre eine Handvoll feines Weißmehl hinein, thue die gehackten Krebse dazu, nebst ein wenig Salz und gestoßene Muskatblüthe; sämmtliches rühre man mit einem oder zwei Eiern an, mache kleine Knöpflein daraus und lege sie in die siedende Fleischbrühe.

14. Fisch-Knöpflein. Man hackt das Fleisch von einem gekochten Fische (Weißfisch, Näsling) mit ein wenig Citronenschaale recht fein, rührt einige Löffel voll süßen Rahmes nebst zwei Eiern darein, rührt alles stark untereinander, thut eine gute Hand voll Weißmehl dazu, ein Stückchen frische vergangene Butter, Salz und Pfeffer und läßt es eine Weile stehen. Die gerollten Knöpflein legt man sodann in die Brühe und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Im Fall sie zu dünn wären, thut man etwas Mehl dazu; sind sie aber zu dick, so verdünnt man sie mit Milch.

Man muß alle Ragouts niemals zu schnell kochen lassen, und immer sehr genau darauf sehen, daß sie nicht zu spät und nicht zu früh auf's Feuer kommen. Es sollte auch eine jede Köchin immer gestoßenes Brod im Vorrath haben. Man darf nur das vorrätliche Brod in einen Backofen legen, und es gelb werden lassen, und wenn es abgekühlt ist, sein stoßen. Wenn es schön gelb gebackt ist, ist es auch an Saucen zu gebrauchen, zu welchen man das Brod in Butter zu rösten pflegt. Und weil man nicht in allen Küchen Schü (Jus) hat, um die Saucen braun zu machen, so darf man nur die braune Brühe aus der Bratenpfanne bei Seite stellen. Hat man keine Brühe, so läßt man einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dunkelbraun rösten; gießt hernach ein halbes Glas voll Wasser in das Ragout und läßt es vergehen.