

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

6. Ausg.

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

2. Allerhand Knöpflein zu Suppen und Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-56983

2. Allerhand Knöpflein zu Suppen und Ragouts.

1. Butter-Knöpflein.

Man verrührt ein halbes Viertelfund frische Butter, daß sie ganz weiß wird. Wenn dieses geschehen ist, so schlägt man zwei kleine Eier, eines nach dem andern, hinein, rührt es noch eine Weile, damit es ganz schaumig wird; dann thut man das Salz und Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, fein geriebenes Weißbrod und halb Weisemehl daran, so viel als nöthig, damit der Teig nicht zu fett wird; man läßt ihn eine Viertelstunde stehen, macht kleine Knöpflein daraus, legt sie in die siedende Fleischbrühe, und läßt sie ein paar Minuten kochen; so sind sie gut.

2. Auf eine andere Art.

Man verpuszt von einem Viertelfund Weißbrod das Weiche recht klein, schüttet zwei Loth frische geschmolzene Butter daran, rührt zwei kleine Eier darein, nebst Salz, ein wenig gesoßene Nelken und ein wenig fein geschnittene Petersilie; man macht dann Fleischbrühe siedend, legt die Knöpflein hinein, und läßt sie einigemal aufkochen, so sind sie gut.

3. Weißbrod-Knöpflein.

Man weicht von einem Viertelfund Weißbrod das innere in Fleischbrühe oder Wasser, läßt ein halbes Viertelfund frische Butter vergehen, rührt zwei Eier darein, ein wenig abgeriebene Zitronenschale und ein wenig Salz und Pfeffer; man rührt alles wohl durch einander, macht Knöpflein daraus, und läßt sie einige Mal aufkochen, so sind sie gut.

4. Braune Knöpflein.

Man schneidet einen Groschen-Becken in dünne, runde Scheiben und läßt dieselbe in einem Backofen oder Deselein schön gelb bähen. Sobald sie kalt geworden sind, so zerstoßt man sie recht fein, und läßt sie durch ein Sieb gehen und

feuchte sie mit ein wenig süßem Rahm an. Inzwischen rührt man ein halbes Viertelfund Butter ganz weiß, schlägt zwei Eier darein, und verrührt beides bis es schäumt. Dann thut man die angefeuchteten Brosamen hinein, Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß, und rührt alles wohl durch einander; daraus macht man Knöpflein, legt sie in die siedende Fleischbrühe und läßt sie eine Weile kochen; dann sind sie gut.

Auf die gleiche Art macht man Knöpflein von hartem Milchbrod, das fein gerieben oder verstoßen werden muß; man braucht solches nicht mit Rahm anzufeuchten. Man kann auch solche Knöpflein an Fasttagen auftragen; sie müssen dann in Wasser anstatt in Fleischbrühe gekocht werden.

5. Weismehl-Knöpflein.

Zwei Eier werden verklopft bis sie schaumig werden. Ist dieses geschehen, so läßt man zwei Loth frische Butter zergehen, aber ja nicht heiß werden, und rührt die Eier nebst feinem Weismehl und ein wenig Salz darein, doch so, daß der Teig nicht zu fest werde; man läßt ihn eine Weile stehen, macht dann kleine Knöpflein daraus und legt sie in siedendes Wasser mit Salz. Sollten sie vergehen, so thut man noch mehr Weismehl dazu. Wenn der Teig zu dick wird, so kann man ihn mit ein wenig Milch verdünnern.

6. Mark-Knöpflein.

Man schneidet ein Viertelfund Rindermark fein, thut es in eine Schüssel, mit einer Kaffee-Schaale voll Wasser, stellt sie auf Kohlen, damit das Mark vergehe; dann hebt man das Fett oben ab. Von einem halben Pfund Weißbrod weicht man das Innere in Fleischbrühe ein; wenn das Brod weich ist, so drückt man die Brühe wieder daraus, rühret das abgehobene Fett in das Brod, mit ein wenig Salz, Pfeffer, Muskatnuß und 2 Eier; man rührt alles wohl durch einander, macht Knöpflein daraus, und läßt sie in der Fleischbrühe kochen; sollten sie verfahren, so thut man ein wenig Mehl dazu, und rührt das Mark ins Brod, wenn es noch warm ist.

7. Eine andere Art Mark-Knöpflein.

Man schneidet ein Viertelfund Mark fein; kocht einen Schoppen Milch, thut das Mark darein, und rührt darin bis das Mark vergangen ist; dann thut man Milchbrod dazu, bis es so dick ist, daß es sich von der Pfanne löst, läßt es kalt werden, thut das Gelbe von vier Eiern dazu, nebst Salz und Muskatnuß; man formirt daraus kleine Knöpflein, thut sie in kochende Fleischbrühe; wann sie in die Höhe kommen, so hebt man sie daraus.

8. Gries-Knöpflein.

Man verrührt ein halbes Viertelfund frische Butter, schlägt 3 Eier darein, eines nach dem andern, thut Salz daran und rührt den Gries hinein, nicht zu viel, damit der Teig noch fast läuft, und läßt ihn eine gute Viertelstunde stehen. Inzwischen macht man Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser siedend, und legt ein Knöpflein hinein, um zu sehen, ob es nicht verfließt; geschieht dieß, so verdickt man den Teig noch ein wenig, und legt sodann alle hinein, aber klein geformt; man läßt sie eine gute Viertelstunde zugedeckt kochen, wonach sie gut sind.

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 eins oder zwei Eier darein, so, daß der Teig nicht zu dünn wird; thut Salz und ein wenig gestoßene Nägelein dazu, rührt alles wohl durch einander; man macht kleine Knöpflein daraus, läßt sie in siedender Fleischbrühe kochen, aber nicht zu lange; dann sind sie gut.

10. Krebs - Knöpflein.

Man siedet 12 kleine Krebse in Salzwasser, thut das Fleisch aus den Schwänzen, und hackt sie ganz klein; dann wird die Schaale fein gestochen und in einem Stückchen Butter geröstet, daß sie roth wird; man preßt sie durch ein Tuch, rührt eine Hand voll feines Weismehl hinein, thut die gebackten Krebse dazu, nebst ein wenig Salz und gestochene Muskatblüthe; sämmtliches rührt man mit einem oder zwei kleinen Eiern an, damit der Teig nicht zu dünn wird, 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, hernach hackt man das Fleisch von dem Fische mit ein wenig Zitronenschaale recht fein, rührt ein paar Löffel voll süßen Rahm und schlägt zwei Eier darein, man verrührt sie stark, thut eine gute Hand voll Weismehl dazu, läßt ein Stückchen frische Butter vergehen, rührt es darein, 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 verfare; ist der Teig zu fest, 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.

Es wird ein halbes Kalbshirn abgewaschen und abgehäutet; hernach läßt man zwei Loth frische Butter vergehen, doch so, daß sie ja nicht heiß wird, 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 Ei darein, schürtet nach und nach ein Theeschaale voll Milch dazu, und thut Weismehl

mit Salz, ein wenig gestoßene Muskatblüthe und kleingeschnittene 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.

Man nimmt 4 große oder 6 kleine Erdäpfel, läßt sie in Wasser weich kochen, schält sie, und wenn sie kalt sind, reibt man sie auf einem Reibeisen so fein als möglich, läßt 6 Loth frische Butter vergehen, rührt sie in die Erdäpfel nebst 2 ganze Eier, und von zwei das Gelbe. Dann weicht man ein Viertelpfund Milchbrot in Milch ein, drückt es gut aus, thut 2 Eßlöffel voll süßen Rahm, ein wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu; man rührt alles stark unter einander, macht kleine Knöpflein daraus, legt sie in kochende Fleischbrühe und läßt sie aufkochen.

14. Leber-Knöpflein.

Man hackt ein halbes Pfund Kalbs- oder Lammsleber mit ein wenig Speck und ein wenig Rindermark. Wer gern will, kann auch eine kleine Zwiebel damit hacken; hernach röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in heißer Butter schön gelb, und sobald das Mehl kalt ist, thut man noch einen Löffel voll Weißmehl dazu; man rührt die Leber mit ein wenig Milch an, thut sie unter das Mehl, schlägt zwei Eier darein, thut Salz und Pfeffer daran, dann macht man 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 Unterstück, zieht die Haut und alles faserige davon, und hackt es mit einem Stück Rindermark und zwei fein geschnittenen Schalotten-Zwiebeln recht klein, und stößt es in

einem Mörser, damit es noch feiner wird; man weicht ein Stück Milchbrod in Milch ein, und drückt die Milch wieder aus, sobald das Brod weich ist, thut es untr das Fleisch mit einem Ei, ein wenig Salz und Pfeffer, klein geschnittener Petersilie und abgeriebener Zitronenschaale; man rührt alles wohl durch einander, streut ein wenig Weisemehl 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 ist, wird er in einem großen Topf in siedendes Wasser gelegt. Der Topf muß aber nur halb zugedeckt seyn, und der Kohl öfters unter das Wasser gestossen werden, damit er nicht roth werde. Wenn er recht weich gekocht ist, so thut man ihn in einen Zuber voll frisches Wasser. Nachdem er wenigstens eine halbe Stunde lang darin gelegen, so drückt man ihn sauber aus; man thut in einen Hafen für eine Portion von ungefähr 6 Personen ein Viertelpfund frische Butter oder auch Suppen- oder Gänsefett, schneidet vier Schalotten recht fein, wirft sie in die Butter und läßt diese vergehen; dann thut man den Kohl dazu, streut Pfeffer, Salz und ein wenig Mehl darüber, und gießt einen Unrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu, deckt ihn wohl zu, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, rührt ihn alsdann um, und läßt ihn trocken einkochen. Will man ihn recht schmackhaft haben, so thut man ein wenig Muskatblüthe in zwei Eierdotter, 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 thut man noch mehr frische Butter dazu.

2. Grüner, oder Blätterkohl, mit Schweine- oder Sammelfleisch.

Mit diesem verfährt man beim Brühen gerade wie mit dem gelben. Man wäscht das Fleisch sauber, setzt es mit zwei