

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1849

Klöse zu Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

51. Kalte Schaale von Aprikosen.

Nimm 24 Stück Aprikosen; die Hälfte davon schäle recht schön und schneide sie in 2 Theile, dann koche sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und ein Glas weißen Wein gelinde, damit die geschälten Aprikosen ganz bleiben; auch nimm von allen 24 Aprikosen die Kerne geschält dazu, die andere Hälfte aber drücke sammt der Schaale durch ein Haarsieb, dann thue das Durchgetriebene mit 2 Schoppen weißem Wein gut verrührt in einen Suppentopf, mit $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenem Zucker, etwas gestoßenem Zimmt, etwas fein gehacktem Citronat, nebst $\frac{1}{2}$ Kaffeetasse Kirschenwasser und die vorher gekochten Aprikosen, decke es zu und stelle es kalt bis zum Anrichten.

52. Kalte Schaale von Kirschen.

1 Pfund Kirschen wird von den Stielen gereinigt, fein gestoßen und mit einem zusammengechnittenen Weck, etwas Citronenschale, Zimmt, $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser eine Viertelstunde recht miteinander verfocht; treibe dieß durch ein Haarsieb, thue es in eine schickliche Schüssel, gieße 2 Schoppen rothen Wein mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und etwas Zimmt darüber. Alsdann nimm 1 Pfund saure Kirschen, entledige sie der Steine und Stiele und koche sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker kurz ein. Thue sie dann auch nebst einem Eßlöffel voll Kirschenwasser zu dem Obengenannten, decke sie gut zu, und stelle sie kalt bis zum Anrichten.

Klöse zu Suppen.

53. Gezopfte Weckknöpflein.

Man zopft von 3 Kreuzer-Wecken das Weiche heraus, brüht es mit $\frac{1}{4}$ Pfund heißer Butter an, läßt es

kalt werden, und rührt es dann mit 3 ganzen Eiern und etwas Muskatnuß eine Viertelstunde, legt es mit dem Löffel hübsch klein in die langsam kochende Fleischbrühe und gibt es zu jeder beliebigen Suppe.

54. Weckknöpflein anderer Art.

3 Wecke werden abgerieben, dann in Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt, in 4 Loth Butter gedämpft und wenn sie erkaltet sind mit 4 bis 5 Eiern abgerührt, etwas Salz, Muskatnuß und Schnittlauch hinein gethan, in die kochende Fleischbrühe gelegt und gekocht.

55. Butterknöpflein.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann werden 3 Eier und 6 Eßlöffelvoll geriebenes Milchbrod (immer 1 Ei und 2 Löffel Brod) hinein gerührt, auch etwas Schnittlauch, Muskatnuß und Salz daran gethan, runde Kügelchen daraus gemacht, in die Fleischbrühe gelegt und gekocht.

56. Markknöpflein.

Rühre 4 Loth zerlassenes Schenmark mit 4 Loth Butter schön weiß, rühre nach und nach 4 ganze Eier und 4 Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod, und 2 Eßlöffelvoll Mehl, etwas Muskatnuß und Salz hinein, mache mit der Hand runde Klöschen daraus und probire sie in kochender Fleischbrühe, ob sie beisammen bleiben; wenn nicht, so gib noch etwas geriebenes Milchbrod dazu.

57. Eierknödel.

6 ganze Eier werden in einem Topf recht untereinander geschlagen, thue Salz, Muskatnuß und einen Schoppen süßen Rahm hinein, schlage dieses abermals

recht unter einander, stelle es in kochendes Wasser und lasse das Wasser so lange kochen, bis es fest ist, stich hernach mit dem Löffel die Klöße heraus und lege sie in die Suppe.

58. Butterknödel mit Mehl.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, rühre sie weiß, thue 3 Eier mit 3 Löffel voll Mehl nach und nach hinein, auch etwas Muskatnuß und Salz, und rühre dieß recht gut, dann lege sie mit dem Löffel in langsam kochende Fleischbrühe und koche sie.

59. Fischknöpflein.

Löse die Gräten von einem Pfund Hechtfleisch recht rein ab, stoße solches in einem feineren Mörser nebst 2 Ei groß frischer Butter, einem in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Weß, dem Gelben von 3 Eiern, etwas feingehackten Schalottenzwiebeln, Petersilie, Thymian, Salz und Muskatnuß eine Viertelstunde lang, mache sodann aus dieser Farce runde Klöschen und koche sie in kochender Fleischbrühe eine Viertelstunde lang, sie können dann in Suppen oder als Beilage zu Ragout gegeben werden.

60. Godiveau-Knödel.

1 Pfund rohes Kalbfleisch wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett fein gehackt, nimm dann etwas feingehackte Schalottenzwiebeln, Petersilie, 2 ausgedrückte Wecken in Milch eingeweicht, ein Ei groß Butter, etwas Salz und Muskatnuß, stoße alles eine Viertelstunde recht unter einander, rühre 3 Eier recht gut darunter, mache runde Knödel daraus und koche sie in siedender Fleischbrühe und gieb sie in Suppe oder als Fülle in Pastetchen.

61. Kartoffel-Knödel.

Einige abgekochte und wieder erkaltete Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben und mit so viel Butter als Kartoffeln und gleiches Gewicht Eier in einem Mörser recht fein zerstoßen, nebst etwas Salz, Muskatnuß und Schnittlauch unter einander gemengt, mit einem Löffel in die Fleischbrühe gelegt und gekocht oder in Rindschmalz recht schön gelb gebacken.

62. Aufgezogene Knödel in Suppen.

Nachdem 2 Loth Butter weiß gerührt sind, werden 2 ganze Eier nebst einem Eßlöffelvoll Mehl, 1 Eßlöffel geriebenes Milchbrod, Salz, Muskatnuß, Schnittlauch und ein wenig süßer Rahm dareingerührt, bestreiche eine kleine Form mit Butter und Semmelmehl, fülle den Teig darein und backe ihn mit dem Aufzugdeckel schön gelb; nimm dann das Gebackene heraus, schneide es in kleine Stückchen und richte die Suppe darüber an.

63. Knödel von Hühnerfleisch.

Das Brustfleisch von einem alten Huhn oder Kapau wird roh abgeschabt und fein gehackt, mit einem Stückchen Butter und 6 Loth Weißbrod in Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt, dann mit 2 Eiern und einem Eigelb, etwas Salz und Muskatnuß recht fein in einem steinernen Mörser gestossen, dann runde Klöße davon gemacht, in kochender Fleischbrühe gekocht oder in Rindschmalz gebacken und auf Suppen oder als Beilage gebraucht. Statt daß die Farce gestossen wird, kann sie auch recht fein gehackt werden.

64. Gries-Klöße.

Es wird ein schwacher Schoppen Milch kochend gemacht, 2 Kochlöffel Gries hineingerührt und so lang

gekocht, bis er dick ist. Wenn der Gries verkühlt ist, rührt man 4 Loth Butter nebst 3 Eiern schäumig, thut den gekochten Gries nebst 2 Loth Mehl und nöthigem Salz hinein, legt die Klöße mit dem Löffel in siedende Fleischbrühe und läßt sie langsam kochen.

65. Hühnerleber-Knödel.

Man nimmt von einigen Hühnern oder Kapaunen die Lebern und Herzen, wiegt dieses nebst etwas Schnittlauch und Petersilie recht fein, rührt alsdann $\frac{1}{2}$ viertel Pfund Butter weiß, schlägt 4 Eier daran, rührt das Berwiegte nebst dem Abgeriebenen von einem Semmelbröddchen, Salz, Muskatnuß und Mehl, so viel man in 3 Fingern fassen kann, dazu, legt die Knödel in langsam kochende Fleischbrühe, und läßt sie kochen. Sie müssen aber in anderer Bouillon servirt werden, weil diese, in der sie kocht, trübe gemacht wird.

66. Krebs-Klöße.

Feingehackte Zwiebeln und Petersilie werden in einem Stück Butter gedämpft, thue hierauf einen eingeweichten, wieder ausgedrückten Weck dazu; nachdem dies Alles gut gedämpft hat, thue es in eine Schüssel, nimm alsdann von gekochten Krebsen die geschälten Scheren und Schwänze, hacke sie fein, thue sie zu dem Gedämpften, nebst einigen Löffeln Krebsbutter, etwas Salz, Muskatnuß und 3 ganzen Eiern; wenn Alles gut unter einander gerührt ist, mache runde Klöschen daraus und koch sie in siedender Fleischbrühe ab; sollten sie nicht beisammen bleiben, so thue noch etwas Mehl dazu.

U n m e r k u n g. Gut ist es, wenn alle diese Knödel zuerst in der Fleischbrühe probirt werden, ehe man sie einlegt; sollten sie nicht beisammen bleiben, so mag man immer noch etwas Mehl dazu nehmen.