

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

II. Klößchen.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

II. Klößchen.

1. Markklößchen zur Suppe.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Ochsenmark wird in eine Schüssel mit Wasser sehr fein geschnitten — wenn das Mark weiß ist, wird das Wasser weggeschüttet —, lege 25 Gramm frische Butter dazu, verschaffe das Mark mit dem Kochlöffel bis es ein Ballen ist, thut 2 große Eier, etwas Muskatnuß und Salz, 2 altgebackene geriebene Gipfel nebst einem kleinen Kaffeelöffel voll Mehl dazu, schaffst es gut durcheinander, daß es einen glatten Teig giebt. Die Klößchen werden nun so groß wie eine Haselnuß formirt und eines nach dem andern in kochende Fleischbrühe gelegt. Die Fleischbrühe darf jedoch nicht sprudeln, sonst zerfallen sie, man darf auch nicht darin rühren, sondern nur zugedeckt auf dem Herd stehen lassen und behutsam anrichten. Diese Portion reicht für 8 Personen.

Den Teig dazu kann man auch tags zuvor machen.

2. Schaumleberklößchen in Suppe oder Ragout.

Bei Klößchensuppe ist immer zu beachten, daß man eine klare, kräftige Fleischbrühe hat, denn ohne diese ist eine Klößchensuppe nicht gut.

Für 12 Personen nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. schöne Ochsenleber, schabe und verwiege die Leber ganz fein und treibe sie durch ein Haarsieb, dann verwiegt man $\frac{1}{4}$ Pfd. vom schönsten Kernmierenfett, thut es nebst der Hälfte von einem trockenen Gipfel in die feine Leber, dann schaffst man einen Kaffeelöffel voll Mehl, verwiegte Petersilie, etwas Salz und Muskatnuß und 1 Eiweiß darunter, legt dann mit dem Kaffeelöffel die Klößchen in die kochende Fleischbrühe, welche jedoch nicht sprudeln darf. Man kann auch die Masse in einen großen Schaumlöffel schütten und so die Klößchen eintropfen lassen; diese Klößchen sind gleich fertig gekocht.

3. Straßburger Ragoutklößchen.

Diese Klößchen müssen auch wieder pünktlich gemacht werden. Man nimmt dazu $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbfleisch, ohne Haut und Bein, fein geschnitten, sodann $\frac{1}{2}$ Pfd. Ochsen-Kernmierenfett, gleichfalls fein geschnitten. Dies wird nun zusammen in eine Maschine getrieben, hat man keine solche, dann wird jedes besonders fein im Mörser

gestoßen, thut es dann zusammen mit 3 bis 4 Eiweiß in eine Schüssel, verarbeitet es gut durcheinander, thut noch Salz, etwas feine Petersilie und ein wenig Pfeffer in den Teig. Dieser Teig muß gut durcheinander gearbeitet werden, sonst scheidet das Fleisch und die Klößchen werden runzlig. Mache kleine längliche Klößchen, lege sie auf ein Brett bis alle fertig sind und koche sie in Salzwasser oder in kochender Fleischbrühe. Hierauf kann man die Klößchen in Ragout legen, aber nicht mehr kochen. Diese Ragoutklößchen übertreffen alle andern.

4. Kalbfleischklößchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbfleisch ohne Haut und Bein wird geklopft, geschabt und fein geschnitten, sodann mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Ochsenmark, Salz, Muskatnuß, einem Eßlöffel voll Wasser und 2 ganzen Eiern gut durcheinander gearbeitet, die Klößchen dann so groß machen als man will, in der Fleischbrühe kochen und giebt sie dann zur Suppe oder Ragout zu Tisch.

5. Hühnerklößchen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Hühnerbrust ohne Haut und Bein wird fein gestoßen, läßt 45 Gramm frische Butter vergehen und zum Fleische gethan und mit Salz, verwiegter Petersilie und 3 bis 4 Eiweiß darunter geschafft und macht davon Klößchen nach Belieben, ich z. B. nehme einen Kaffeelöffel, lege kleine, längliche Klößchen in die Suppe, lasse diese aber nur ziehen und nicht kochen. Dieselben giebt man zur Königinssuppe, kann sie aber auch zum Hühnerragout geben.

6. Brotklößchen zum Abschmälzen.

Für 6 Personen nimmt man 4 Stück 3 Pfennig-Becken, bricht sie entzwei, legt sie 5 Minuten in kaltes Wasser, drückt sie fest aus, nimmt 30 Gramm ausgekochte Butter in eine Kasserolle, schneidet einen Eßlöffel voll Zwiebeln fein, dünste diese lichtgelb in Butter, thut die gedämpften Zwiebeln an das ausgedrückte Brot nebst etwas fein verwiegter Petersilie, Muskatnuß und Salz, arbeitet das ganze nebst Zugabe von 4 Eiern gut durcheinander, daß keine ganzen Stücke Brot mehr zu sehen sind, nimmt einen Eßlöffel voll Weißmehl darunter, formt Klößchen daraus wie eine Baumnuß, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett, kocht sie dann 5 Minuten in Salzwasser und schmälzt mit frischer Butter. Diese Klößchen sind gut zu Wildragout.

7. Hasenklößchen.

Von dem Fleisch eines Hasenziemers entfernt man Haut und Knochen, stößt das Fleisch in einem Mörser ganz fein, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. verwiegtes Kernrirenfett dazu, läßt beides durch eine Fleischmaschine

laufen, läßt 30 Gramm frische Butter vergehen und thut sie zu dem vermiegteten Fleisch in eine Schüssel nebst Pfeffer, Salz und 4 Eiweiß, arbeitet es gut durcheinander, formt Klößchen daraus und giebt sie zu Zungen- oder Kehragout zu Tisch. Auch kann man die Klößchen in einer Wildsuppe zu Tisch geben.

8. Griesklößchen.

Man nehme $\frac{1}{4}$ Liter süße Milch, 30 Gramm frische Butter und etwas Salz in die Pfanne; wenn die Milch kocht, dann rühre $\frac{1}{4}$ Pfd. schönen Weizengries hinein. Wenn sich die Masse recht dick gekocht hat, so lasse sie in einer Schüssel erkalten, gieb 3 bis 4 ganze Eier dazu, arbeite die Masse nun gut durcheinander und forme Klößchen daraus.

Auch kann man diese Klößchen in der Milch kochen und im Ofen mit Ei und Zucker aufziehen, auch in Fleischsuppe kochen und als Suppe servieren oder in Salzwasser kochen und mit frischer Butter schmälzen. Auch kann man Fett heiß machen, die Klößchen langsam darin backen, mit Zucker bestreuen und mit gekochtem Obst zu Tisch geben.

9. Gebrühte Klößchen in Suppe.

60 Gramm frische Butter läßt man in einer Kasserolle vergehen, rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Weizmehl, ein wenig Salz und $\frac{1}{4}$ Liter kalte Milch glatt dazu, rührt nun auf dem Feuer so lange in dem Teig, als er sich von der Pfanne losschält, schüttet den Teig in eine Schüssel zum Erkalten, schlägt drei Eier eines nach dem andern daran und verarbeitet den Teig recht gut, legt ihn dann auf ein Brett, macht kleine lange Klößchen daraus, kocht sie 2 Minuten in kochender Fleischbrühe, richtet sie gleich an und giebt sie zu Tisch.

10. Krebsklößchen in Suppe.

Diese Klößchen sind in jeder Suppe gut. Für 12 Personen werden 50 Krebscheren fein gestoßen, 20 Gramm rohes geschnittenes Kalbfleisch, 1 Ei, einen geriebenen Gipfel und das nötige Salz lege dazu. Wenn man zufällig Krebsbutter hat, nimmt man 30 Gramm dazu, macht ganz kleine Klößchen und legt sie in die kochende Fleischbrühe zur Suppe.

11. Wassersträuble oder Knöpfle als Gemüse.

Für 6 Personen thut man 1 Pfd. schönes weißes Mehl in eine Schüssel, schüttet $\frac{3}{8}$ Liter süße ungekochte Milch dazu, rührt den Teig gut durcheinander, klopft dann 3 Eier in den Teig recht gut und läßt ihn 2 bis 3 Stunden stehen. Bevor man Wassersträuble

macht, muß der Teig mit dem Kochlöffel öfters aufgelockert werden. Wenn die Zeit da ist, macht man in einem Topf Wasser siedend, thut etwas Salz darein, läßt nun den Teig durch den Straubentrichter in das kochende Wasser laufen; das Wasser soll aber nur sehr langsam kochen, sonst zerfallen die Sträubel. Mit einer Eßgabel schiebt man sie auf die Seite, bis eine Portion gekocht ist; je höher und pünktlicher man dabei verfährt, desto schöner werden sie, thut sie dann auf eine Platte und schmälzt sie mit frischer Butter.

12. Leberknöpfe als Gemüse.

Für 12 Personen nimmt man 1 Pfd. Ochsenleber, treibt die Leber durch eine Fleischmaschine oder hact sie sehr fein, weiche dann 4 bis 5 trockene Wasserbrote in kaltem Wasser ein, drücke dieselben nach 5 Minuten fest aus und lege es abseits. Lege dann 2 große Zwiebeln fein geschnitten zu 60 Gramm ausgekochter Butter in eine Kasserolle, lasse es lichtgelb dämpfen, thue jetzt Brot, Leber, Zwiebeln, fein verriebene Petersilie, 5 bis 6 Eier, etwas Muskatnuß und 60 Gramm Weißmehl in eine Schüssel, verarbeite den Teig gut durcheinander und lege dann mit einem Eßlöffel Klößchen ins kochende Salzwasser, lasse sie 5 Minuten darin, nehme sie dann mit dem Schaumlöffel heraus und schmälze sie mit frischer Butter. Diese Klößchen sind sehr gut zum Sauertraut.

13. Kartoffelklößchen als Gemüse.

6 gelbe Kartoffeln, die tags zuvor gekocht sein müssen, reibe auf dem Reibeisen, weiche $\frac{1}{4}$ Pfd. Weißbrot in Wasser ein, drücke es gleich wieder fest aus, thue es nebst Salz, Muskatnuß und einer fein verriebenen Zwiebel zu den Kartoffeln, lasse 60 Gramm ausgekochte Butter heiß werden, dämpfe darin eine Zwiebel schön gelb, giebt dies auch zu den Kartoffeln und rührt alles gut durcheinander. Gieb noch vier bis fünf ganze Eier und 30 Gramm Weißmehl dazu und arbeite es noch einmal gut durch. Daraus mache nun die Klößchen so groß wie ein Ei, lasse sie in Salzwasser 5 bis 7 Minuten kochen, nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus und schmälze sie mit Butter ab.

14. Hirnknöpfe.

Ein Kalbshirn, nachdem es gewaschen und gehäutelt ist, dämpft man in Butter, giebt 2 Eier, einen alten geriebenen Gipfel und dann das gedämpfte Hirn dazu; wenn der Gipfel klein ist, thut man noch $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Mehl, auch Salz und Muskatnuß dazu und lege mit dem Kochlöffel kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe.

15. Bayerische Klößchen oder Brotknöpfe als Gemüse.

Für 12 Personen nehme 6 altgebackene Wasserwecken, reibe die Rinde ganz ab, lege das Brot in eine Schüssel, schütte kaltes Wasser darüber, drücke es gleich wieder fest aus, gebe die Rinde dazu, schneide $\frac{1}{4}$ Pfd. geräucherten mageren Speck in kleine Würfel, mache 60 Gramm Butter in einer Kasserolle heiß, thue eine fein geschnittene Zwiebel darein und lasse sie ein wenig dämpfen, rühre dann den Speck, das Brot, die Zwiebeln und das Salz gut durcheinander, rühre dann 30 Gramm Mehl und 6 Eier in eine Schüssel gut dazu, mache hühnereigroße Klößchen und koche sie 10 Minuten in Salzwasser.

16. Speckknöpfe als Gemüse.

Für 8 Personen schneidet man $\frac{3}{4}$ Pfd. geräucherten mageren Bauchspeck in ganz kleine Würfel, lege dann fünf trockene 3-Pfg.-Wecken in frisches Wasser, bis sie ganz weich sind, drücke sie fest aus und treibe sie durch ein Sieb, verwiege eine große Zwiebel ganz fein, lege sie zu 60 Gramm ausgekochter Butter in eine große Kasserolle, dämpfe sie lichtgelb, dann das Brot dazu, bis es ganz trocken ist, dann in eine Schüssel, nachher den Speck auch in die Pfanne, fünf Minuten darin rühren, dann auch an das Brot noch etwas fein verwiegte Petersilie nebst dem nötigen Salz und Muskatnuß, nachher 4 bis 5 ganze Eier, eines nach dem anderen und 15 Gramm Mehl darunter geschafft. Die Klößchen werden nun rund wie ein Hühnerei gemacht, 5 Minuten in Salzwasser gekocht, auf eine runde Platte gelegt und mit frischer Butter geschmälzt. Diese Klößchen schmecken vortrefflich zu gewärmtem Sauerkraut. Man kann sie auch klein in der Fleischsuppe kochen und darin als Suppe servieren.