Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Billige Küche in teurer Zeit

Zimmermann, Henriette

Berlin ; Leipzig ; Wien ; Zürich, [ca. 1914]

8. Allerlei Klöße

urn:nbn:de:bsz:31-90544

Visual Library

die Hefe aufgelöst wurde, zu einem Vorteig gemacht, der eine gute halbe Stunde oder länger aufgehen muß. Danach mengt man Zucker und Salz und den Rest des Mehles unter den Teig, der tüchtig geknetet werden muß. Ist er schön geschmeidig und weich gediehen, formt man ein längliches Brotstück davon, legt dies in eine ausgefettete Blechform (Kasten) und backt es ½ Stunde in gut heißem Ofen.

Grahambrot.

Weizenschrotmehl wird mit Wasser ohne jede andre Zutat gemischt und so lange geknetet, bis sich der Teig von den Händen löst. Dann formt man Brote daraus, stellt sie an einen warmen Ort, bis sie Risse bekommen, bestreicht sie hierauf mit Wasser und schiebt sie in den Ofen.

---

8. Allerlei Klöße.

Grießklöße.

Man nimmt 170 g Grieß, nicht ganz ½ Liter Wasser, ein eigroßes Stück Butter, etwas Salz, Muskatnuß und ein Ei. Wasser und Butter werden zum Kochen gebracht, worauf man den Grieß hineinrieselt und so lange kochen läßt, bis sich die Masse vom Topfe ablöst. In den erkalteten Grießbrei rührt man das verquirlte Eigelb, fügt Salz und Muskatnuß hinzu, arbeitet alles sehr gut durch und zieht das Ganze mit dem Eierschnee ab. Die Klöße werden mittels eines in die heiße Brühe getauchten Teelöffels abgestochen und in einem gleichfalls heiß eingetauchten Eßlöffel durch Hin- und Herrollen geformt. Dieser Kloßmasse etwas Zucker hinzugefügt, eignet sie sich vorzüglich zu Klößen mit Backobst als Hauptgericht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Brötchenklöße.

Sechs Brötchen, 3/8 Liter Milch, zwei Eier, etwas Salz, Nelkenpfeffer, 125 g Mehl, eine Zwiebel und 25 g Fett. Die in heißer Milch geweichten Brötchen werden mit der in Fett gedünsteten Zwiebel vermengt, mit dem Gewürz und dem verquirlten Eigelb, zuletzt dem Mehl und Eierschnee vermischt, worauf die Masse zu Klößen geformt wird. Man kocht sie 15 bis 20 Minuten in sprudelnd kochendem Wasser und übergießt sie beim Anrichten mit brauner Butter.

Markklöße.

Man nimmt 40 g Ochsenmark, ein Ei, Salz, Muskatnuß, einen Eßlöffel voll gehackte Petersilie und so viel hell geröstete Brotkrumen, daß ein fester Teig entsteht, den man in Klößchen formt und in Wasser oder Fleischbrühe kocht.

Abgebrannte Grießklöße.

Man schneidet drei Milchbrötchen würflig und mischt sie unter 200 g Grieß. Hierauf schwitzt man eine Zwiebel und eine Handvoll Petersilie in etwa 80 g Fett, gießt dieses über das Grieß- und Brotgemenge und rührt alles gut durcheinander. Dann überfüllt man die Masse mit einem reichlich gemessenen halben Liter kochendem Wasser und läßt sie 1/2 Stunde damit stehen. Nach diesem Zeitpunkt probiert man in siedender Brühe einen Probekloß. Gar gekocht, muß er sich unter den Händen spröde anfühlen; ist er zu fest, muß noch etwas kochendes Wasser nachgegossen werden. Diese Klöße schmecken sehr gut mit Meerrettichsoße oder Backobst.

Reisklöße.

125 g Reis wird einigemal aufgekocht, bis er ganz weiß aussieht. Dann erfolgt sein Garkochen in schwacher Fleischbrühe oder Milch, je nachdem seine

Verwendung sein soll. Ist er steif eingekocht und hernach abgekühlt, wird er mit 125 g Butter (Ersatz), einem Eßlöffel voll Mehl und 40 g geriebenem Käse vermengt (im Falle es sich um Milchreis handelt, mischt man ebensoviel süßen Quark darunter). Mit Salz und Muskatnuß abgeschmeckt, werden die fertig geformten Klöße in Fleischbrühe oder Wasser gar gekocht.

An dieser Stelle sei auch des Reiskloßes mit Zwetschen gedacht. 250 g Reis wird abgebrüht und dann mit einem Teelöffel voll Salz, einem Eßlöffel voll Zucker und 125 g getrockneten Zwetschen (am Abend vorher eingeweicht) in ein gebuttertes Tuch gebunden, um mit diesem in sprudelnd kochendem Wasser 1 Stunde gekocht zu werden. Der runde Kloß wird mit wenig gebräunter Butter übergossen und dann mit Zimt und Zucker oder mit Vanillezucker bestreut.

Kartoffelklöße.

Auf 1½ kg Kartoffeln rechnet man zwei Eier, einen Eßlöffel voll Milch, 80 g ausgebratenen Speck, zwei Eßlöffel voll Mehl, etwas Salz, Muskatnuß, Nelkenpfeffer und ein in Würfel geschnittenes Weißbrötchen. Die am Abend vorher gekochten Kartoffeln werden gerieben und mit Gewürz, Milch und Eigelben vermengt. Dann brät man den Speck, schüttet die gebräunten Würfel auf die Kartoffelmasse und brät in dem flüssigen Fett die Brotwürfel. Sind diese schön braun, werden sie unter die Kartoffelmasse gemengt, dann rührt man alles gut durcheinander, zieht den Eierschnee hindurch und benutzt das Mehl, um die Klöße zu formen. In siedendem, schwach gesalzenem Wasser gekocht, reicht man die Klöße mit einer Zwetschensoße oder mit Backobst. Die Zwetschensoße wird hergestellt, indem man 125 g getrocknete, eingeweichte Zwetschen in viel Wasser

ganz zerkocht, durchrührt, mit wenig Essig, Zucker und Zimt abschmeckt und mit Kartoffelmehl verdickt.

Leberklöße.

Aus übriggebliebener Rindsleber mit 100 g Butter (auf 250 g), zwei Eiern, einer kleinen geriebenen Zwiebel, weißem Pfeffer, Salz, zwei harten geriebenen Milchbroten und, falls die Masse noch zu trocken, etwas Soße der Leber stellt man Klöße her, die in Brühe oder Wasser gekocht werden.

Böhmische Speckklöße.

Drei Milchbrötchen werden in Würfel geschnitten und in dem flüssigen Fett von 125 g Speck ausgebraten. Der kleinwürflige Speck wird nebst wenig fein geschnittener Zwiebel über die mit 1/4 Liter heißem Wasser übergossenen Brotwürfel geschüttet. Ein verquirltes Ei wird mit der Masse verrührt und so viel Mehl daruntergearbeitet, daß Klöße davon abgestochen werden können, die mit Salz und Muskatnuß gewürzt werden. Sie schmecken sehr gut zu Rindfleisch.

Kirschklöße.

500 g ausgesteinte Kirschen werden ohne Wasser mit Zucker, Zitronenschale und etwas feinem Zimt weich gedünstet. Nachdem sie etwas abgekühlt sind, gibt man ein Stückchen Butter und so viel geriebenes Weißbrot von alten Semmeln hinzu, daß ein ziemlich fester Brei entsteht. Diesen rührt man mit zwei Eigelben ab, zieht den Schnee der beiden Eiweiße darunter und formt kleine Klöße davon, die 5 bis 10 Minuten kochen müssen.

Klöße von weißem Käse (Quark).

85 g Butter wird schaumig gerührt und ein ganzes Ei sowie zwei Eigelbe damit vermengt. Dann gibt man einen tiefen Teller voll Quarkkäse

hinzu und reibt ihn so lange mit durch, bis sich eine glatte Masse gebildet hat. Dieser wird eine Handvoll geriebene, altbackene Semmel (Brötchen) hinzugefügt, das Ganze mit Salz und Zucker abgeschmeckt und, wenn vorhanden, auch etwas geriebene Zitronenschale daruntergemischt. Von dieser Masse werden mit einem runden Löffel Klöße abgestochen, die in schwach gesalzenem Wasser 1/4 Stunde kochen müssen. Gequirlte saure Sahne mit Zucker schmeckt sehr gut dazu, doch kann man auch geriebene, in Butter geröstete Semmel darüberfüllen.

Mehlklöße zur Suppe.

Ein eigroßes Stück Butter (Ersatz) wird schaumig gerührt. Dann gibt man nach und nach hinzu: ein ganzes Ei, ein Eigelb, Muskat oder gehackte Petersilie, Salz und zwei gehäufte Eßlöffel Mehl, rührt die Masse 5 Minuten lang stark, sticht mit dem Teelöffel Klöße davon ab und kocht sie 10 Minuten lang.

Einfache Schwemmklöße.

100 g geschmolzene Butter (Ersatz) wird mit so viel Mehl gesättigt, daß eine fast trockene Masse entsteht. Hierauf gießt man einen guten Schuß kochendes Wasser in den Kochtopf und rührt die Masse so lange über dem Feuer, bis sie sich vom Topfe ablöst. Braucht man die Klöße für Fleischbrühe, so bilden Salz und Muskatnuß die Würze; falls sie in Obstsuppe getan werden sollen, würzt man mit Zimt und Zucker. Ist die Masse abgekühlt, arbeitet man zwei gut verquirlte Eier hinein und rührt das Ganze durch, bis es glatt und glänzend ist. Das Abstechen und Formen geschieht mit großem und kleinem Löffel, wie schon bei den Grießklößen angegeben wurde.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kerbelklößchen.

Uebriggebliebene Kartoffeln werden gerieben, eine Handvoll gehackter Kerbel wird daruntergemischt, die Masse mit einem Löffel Milch angefeuchtet, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit einem Eigelb durchrührt und dem Eierschnee durchzogen. Die mit der Hand geformten Klößchen schmecken sehr gut in der Suppe.

---

9. Billiges Abendbrot.

Hausmachersülze.

500 g Schweinspfötchen und 250 g Schwarten werden mit einer Zwiebel, einigen Lorbeerblättern, Salz und Nelkenpfefferkörnern recht weich gekocht. Aus der Brühe genommen, schneidet man das Fleisch von den Knochen und die Schwarten recht fein, seiht die Brühe durch, würzt sie mit wenig Essig und schüttet das zerschnittene Fleisch wieder hinein. Inzwischen wurde eine Puddingform mit Wasser ausgespült, worauf das währenddessen aufgekochte Sülzenfleisch mit der Flüssigkeit in die Form geschüttet wird. Bis zum Abend erkaltet, bietet es neben Bratkartoffeln ein sehr schmackhaftes und nahrhaftes Abendessen.

Gefüllter Gänsehals.

Nachdem man die Gans wie gewöhnlich vorgerichtet und das Klein abgehackt hat, trennt man die Haut unmittelbar unter dem Kopf ab, zieht sie ab und wäscht sie innen gut aus. Dann wird die Füllung bereitet. Die Gänseleber wird mit etwas Speck und für 10 Pfennig Schweinefleisch gehackt und dazu ein halbes ausgedrücktes Milchbrötchen, ein nußgroßes Stück Butter, ein wenig Gänsefett, eine