

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Hausfreundin

ein Buch für alle

Bender, Auguste

Bühl (Baden), 19XX

Bayrische Klöße

[urn:nbn:de:bsz:31-94295](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-94295)

Bayrische Klöße.

Hat man übriges gekochtes Schweinefleisch, welches nicht fett sein darf, so wiegt man es mit etwas Speck fein, dämpft eine Zwiebel und Petersilie in Butter, schneidet 4 Milchbrote in feine Scheiben und übergießt sie mit etwas heißer Milch, und gibt 3 Eier und 3 große Kochlöffel voll Mehl dazu, verarbeitet die Masse tüchtig, formt sie zu runden Klößen und kocht diese in Salzwasser, worauf man sie mit in Butter gerösteter, feingeschnittener Zwiebel übergießt.

Die Klöße sind in der Regel fertig, wenn sie oben schwimmen, zur Vorsorge aber schneide man immer erst einen auf, um zu sehen, ob sie gar sind. Ist dies der Fall, so müssen sie gleich herausgenommen und warm gestellt werden.

(Aus Emmy Brauns „Neues Kochbuch“, 8. Auflage. J. Schäffer Grünstadt, f. Inserat S. 113.)

Schokoladepudding.

Warm und kalt zu geben.

$\frac{1}{5}$ Liter Milch; 1 Paket Schokoladepudding-Pulver; 30 Gramm Butter; 80 Gramm Zucker; 3 Eier.

Das Pudding-Pulver wird mit 4 Eßlöffeln der Milch angerührt, die übrige Milch mit der Butter zum Kochen gebracht, das Pudding-Pulver hinzugegeben und unter beständigem Rühren zu einem steifen Brei gekocht und mit den nach und nach hinzugegebenen Eidottern und dem Zucker so lange geschlagen, bis ein ebenmäßiger Teig entstanden ist. Nun wird das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß behutsam durchgemischt, der Teig in eine Form gegeben und $1\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Man giebt eine Vanille-Tunke dazu.

(Aus Gebrüder Stollwerks „Kochbüchlein“. Siehe Inserat auf der Deckelseite.)

