

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Klöße und Knödel

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Fleischklößchen

Übriges gesottenes oder gebratenes Fleisch wird mit Zwiebeln fein gewiegt; inzwischen läßt man 4 altbackene Wecken in Wasser weich werden, drückt sie gut aus und dämpft sie mit dem Gewiegten in Fett kurz durch. Nachdem dies erkaltet ist, mengt man einen starken Eßlöffel Mehl darunter mit Salz, Muskatnuß und Pfeffer, schlägt drei Eier daran und schafft den Teig gut untereinander. Dann bringt man ihn auf ein Brett, formt mit der Hand kleine Klöße daraus und kocht sie in Fleischbrühe.

Leberklößchen zur Suppe

1 Pfund Kalbsleber wird geschabt und durch ein Sieb getrieben; unterdessen rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht, weicht 2 Wecken in Milch ein, drückt sie fest aus, rührt alles mit 2 Eigelb und 2 ganzen Eiern mit Salz, formt kleine Klößchen und kocht sie in Fleischbrühe als Suppe.

Weckenklößchen

4 Wecken werden abgerieben, in Milch oder Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und mit Butter, gewiegter Petersilie und Zwiebel gedämpft, 4 Eier, Salz und Muskat dazu getan und gerührt, Klöße daraus geformt und diese in Fleischbrühe gekocht.

Klöße und Knödel**Kartoffelknödel**

10 bis 12 große Kartoffeln werden am Tage vor dem Gebrauch gesotten und erst den anderen Tag geschält und gerieben. 3 in Würfel geschnittene Wecken röstet man in einem Stückchen Fett und mengt sie mit den geriebenen Kartoffeln, 5 Kochlöffeln Mehl, 3 bis 4 Eiern, Salz und Majoran untereinander, formt Knödel daraus und kocht sie 15 Minuten lang in Salzwasser.

Diese Klöße sowie die Bayrischen und Wecken-Knödel werden zu saurem Fleisch, Salat, Sauerkraut oder Zwiebeltunke oder zu zerlassener Butter gegeben.

Kartoffelklöße

Schneide 5 Brötchen in Würfel und röste sie mit gewiegter Zwiebel und Petersilie in Butter. Nachdem dies erkaltet ist, gibt man einen tiefen Teller voll gesottener, geriebener Kartoffeln dazu und mengt dies mit 4 bis 5 zerquirten Eiern, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, Salz und Muskat gut durcheinander. Hat man übriges Eiweiß, so gebe man es in den Teig, welcher dadurch leichter wird. Sollte die Masse zu weich sein, gibt man etwas Weckmehl darunter. Dann formt man Klößchen daraus, kocht sie etwa 10 Minuten

in Salzwasser und schmälzt sie beim Anrichten mit Butter, in der man Brofsamen gebräunt hat.

Gebackene Kartoffelknödel

Frisch gesottene Kartoffeln werden, solange sie noch heiß sind, geschält und durch ein Sieb getrieben. Dann wird ein Stückchen Butter weiß gerührt, die Kartoffeln mit 4 Eigelb, etwas saurem Rahm und Salz untereinander gemengt und der Teig eine Zeitlang ruhen gelassen; hierauf sticht man mit einem Löffel Klöße aus und bäckt sie in Schmalz. Man gibt sie zu Sauerbraten.

Kartoffelknödel mit übrigem Fleisch

Wenn man übriggebliebenes Fleisch hat, so hackt man es fein, nimmt es in eine Schüssel mit feingewiegter Petersilie und Zwiebeln, Salz und Muskatnuß, schlägt 2 bis 3 Eier daran, mengt alles mit geriebenen, gesottene Kartoffeln und 1 Kochlöffel Mehl untereinander, macht große Knödel daraus und siedet sie in Salzwasser.

Weckknödel

8 altgebackene Wecken (Semmeln) werden fein geschnitten, mit schwach 1 Liter siedender Milch angefeuchtet und gut zugedeckt. Dann dämpft man feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie in Schmalz und gibt sie an die Wecken; sind die gut durchgedämpft, werden sie mit 6 Eiern, 8 bis 9 Eßlöffeln Mehl, Salz und Muskatnuß gut verschafft, ins siedende Salzwasser eingelegt und $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht. Hierauf schneidet man sie in der Mitte durch, legt sie auf eine Platte und schmälzt sie mit heißem Schmalz.

Weckknödel mit Schinken

8 altgebackene Wecken werden abgerieben, in Milch mit etwas Wasser vermischt eingeweicht und fest ausgedrückt. Dann dämpft man fein gewiegte Zwiebel und Petersilie mit den Wecken in Fett ab, läßt dies etwas abkühlen und vermengt es mit Salz, Muskatnuß, Pfeffer, 2 bis 3 Eiern, dem abgeriebenen Weckmehl, einer enthäuteten grünen Bratwurst und 50 Gramm gewiegten Schinken. Nachdem der Teig tüchtig verschafft wurde, läßt man ihn eine Zeitlang ruhen und formt hernach Klöße daraus, die man in kochendes Salzwasser gibt, 10—15 Minuten siedet und mit Butter und Brofsamen schmälzt.

Bayrische Knödel

An 8 altbackenen Wecken reibt man die obere Rinde ab, schneidet die Wecken in feine Schnittchen, gießt schwach $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch daran und läßt sie gut zugedeckt durchweichen. 60 Gramm Schinkenfett oder Speck werden in Würfel geschnitten, eine halbe gewiegte Zwiebel damit gedämpft und an die Wecken gegeben. Sind diese weich, werden sie mit 4 Eiern, schwach $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, Salz und Muskatnuß recht gut untereinan-

dergeschafft. Nun stellt man eine Schüssel mit kaltem Wasser und die Teigschüssel in der Nähe des Herdes auf, taucht immer, bevor man einen Knödel formt, die Hände wieder in das Wasser, macht dann einen schönen runden Knödel und legt ihn in kochendes Salzwasser ein; sind alle eingelegt, müssen sie, zugedeckt, 15 Minuten kochen.

Leberknödel

1 $\frac{1}{2}$ Pfund Ochsenleber wird fein gehackt, dann wird eine Handvoll Spinat und etwas Petersilie verlesen, gewaschen und mit Zwiebeln gewiegt. Nun reibt man 10 Wecken ab, weicht sie kurz in Wasser ein und drückt sie gut aus. Das gewiegte Grünzeug wird hierauf in einer Kachel in etwa 60 Gramm Butter gegeben und mit den Wecken abgedämpft. Ist dies abgekühlt, wird es mit der Leber, 4 Eiern, dem abgeriebenen Weckmehl, Salz und Pfeffer und einem Eßlöffel voll Weizmehl zu einem Teig verarbeitet, den man 1 Stunde ruhen läßt. Dann legt man zur Probe vorerst nur ein Knödel in kochendes Salzwasser ein (ist er zu weich, so wird noch etwas Weizmehl in den Teig geschafft) und hernach die anderen Knödel, die man 15 Minuten sieden läßt. Die eine Hälfte der Knödel wird in der Suppenschüssel mit der Brühe angerichtet und als Suppe gegeben, die andere Hälfte mit einem Schaumlöffel herausgenommen, auf eine Platte gelegt und beides mit heißem Schmalz und Weckenmehl geschmälzt. Zu den trockenen Knödeln gibt man Salat oder Zwiebeltunke.

Leberknödel anderer Art

Es werden 6 Wecken in feine Scheiben geschnitten und mit $\frac{1}{4}$ Liter siedender Milch angebrüht. Hierauf wird 1 Pfund gehackte Kalbsleber, Salz, Muskatnuß, Majoran, 3 Eier, gewiegte Petersilie, Zwiebel und etwas Mehl mit den Wecken verschafft, Klöße geformt und in Salzwasser 15 Minuten gekocht.

Spätzle

Man nimmt 1 Pfund Mehl in eine Schüssel mit etwas Salz, macht daraus mit 3 Eiern, etwa $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmem Wasser und $\frac{1}{8}$ Liter Milch einen zähen, aber nicht zu festen Teig und klopft ihn tüchtig, bis er sich von der Schüssel löst. Dann läßt man Wasser siedend werden, salzt es, taucht das Spakenbrett hinein, tut von dem Teig darauf und schneidet mit dem Messer dünne, lange Stückchen ab, nachdem man den Teig zuvor auf dem Brettchen flachgestrichen hat. Das Wasser muß, solange man die Spaken einlegt, immer sieden. So oft das Brettchen wieder leer ist, werden die Spätzle mit dem Schaumlöffel herausgenommen und durch ein klares, heißes Wasser gezogen. Man gibt sie geschmälzt auf den Tisch oder mit etwas Fleischbrühe, die man, wenn man will, mit Eigelb, saurem Rahm und Schnittlauch abziehen kann. Hat man übriges Eiweiß, so gebe man es in den Teig, der dadurch leichter wird.

Milchspähle

Man mache Spähle wie vorhergehend und läßt sie, wenn sie gesotten sind, gut abtrocknen. Dann wird etwa 1 Liter Milch mit einem Stückchen Vanille und Zucker gesotten, die Spähle nur einmal darin aufgekocht und das Ganze mit 3 Eigelb abgezogen.

Geröstete Spähle

Wenn die Spähle wie vorhergehend gesotten sind, werden sie nicht wie dort durch ein heißes, sondern durch ein kaltes Wasser gezogen, man läßt dann das Wasser auf einem Sieb davon ablaufen und legt sie auf einem Brett auseinander, damit sie gut trocknen können. In einer Pfanne wird Schmalz heiß gemacht und die Spähle, unter öfterem Umwenden mit der Backschaufel, darin geröstet. Nun verrührt man 2—3 Eier mit etwas Milch, Schnittlauch und Salz, schüttet es über die Späzen und röstet sie schön gelb; sie dürfen nur nicht mehr als einmal umgekehrt werden, damit sie einen Kuchen bilden, weshalb man sie auf mäßigem Feuer vorsichtig fertig macht und gleich anrichtet, damit sie nicht hart werden.

Geröstete frische Spähle

Hierzu macht man Spähle wie vorhergehend, nimmt sie mit einem Seiher aus dem Sud heraus und gibt die heißen Spähle in eine Mischung von 3—4 Eiern und einer Tasse sauren Rahm. Sie müssen 1 Stunde darin liegen bleiben und werden dann ohne weitere Zutat in Butter schön gelb geröstet.

Käsespähle

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter recht schaumig und gib nach und nach 2 weiße, durch ein Sieb gestrichene Knollkäse mit 4 ganzen Eiern und 2 Eigelb, Salz und so viel Mehl dazu, daß die Masse gehörige Festigkeit erhält, forme davon Knöpflein, lege sie in kochendes Salzwasser ein und bestreue sie mit gerösteten Brofsamen.

Kaltshalen

Kalte Schale von Erdbeeren

Verlies 1 Liter Erdbeeren, wasche sie und treibe sie durch ein Haarsieb; dann rühre 1 Liter weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und den Saft einer Zitrone daran und stelle die Flüssigkeit an einen kühlen Ort oder aufs Eis. Beim Servieren kann man Zuckerbrot, Eiswaffeln oder Anisbrot dazu geben.

Kalte Schale von Erdbeeren anderer Art

Erdbeeren werden dick mit gestoßenem Zucker bestreut und beiseite gestellt, bis der Zucker recht durch ist; dann wird 1 Liter Milch oder süßer Rahm darangerührt und das Ganze in den Keller oder auf Eis gestellt.

Kalte Schale von Johannisbeeren

2 Pfund Johannisbeeren werden von den Stielen abgestreift, dick mit Zucker bestreut, mit einem Löffel leicht zerquetscht und 1 Stunde stehen gelassen. Dann werden 2 Liter gestandene Milch (Sauermilch) mit dem Schneebesen eine Zeitlang tüchtig geschlagen und an die Johannisbeeren gerührt, worauf man sie ein paar Stunden an einen kühlen Ort stellt.

Bierkaltshale

$\frac{1}{2}$ Liter Bier wird gehörig mit Zucker versüßt, 2 Eßlöffel geriebenes, schwarzes Brot und etwas gereinigte Rosinen mit dem Saft einer Zitrone damit gemengt und alles zusammen kalt gestellt.

Kalte Schale von Himbeeren

wird wie die Erdbeeren-Kaltschale bereitet oder mit Sauermilch wie die von Johannisbeeren.

Kalte Schale von Kirschen (Weichseln)

Die Kirschen werden mit Zucker einige Minuten lang gekocht und etwas Kirschengeist daran getan; dann werden sie mit Rotwein übergossen und kaltgestellt.

Milch-Kaltschale

Nimm $1\frac{3}{4}$ Liter Milch und koche sie mit etwas Vanille und Zucker, legiere sie alsdann mit 7 Eigelb, setze sie in Eis und tue die in der Milch gekochten Schneeklöße hinein. 6 Eiweiß werden zu gutem Schnee geschlagen, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker gemischt, kleine Klöße daraus gemacht, in kochender Milch einige Minuten gekocht und im Ofen mit Zucker glasierte Brotschnitten dazu gereicht.

Kalte Schale von Schokolade

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Schokolade, reibt sie fein und kocht sie mit $3\frac{1}{2}$ Liter guter Milch, tut Zucker nach Geschmack hinein, bindet mit 8 Eigelb und schlägt alles mit einem Schneebesen durcheinander, schüttet es in eine Schüssel, schneidet 60 Gramm Biskuit in Würfel, streut sie darein, läßt es recht kalt werden und gibt es zu Tische.