

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere
Küche**

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

I. Klöße zu Suppen und Frikasees

urn:nbn:de:bsz:31-106702

N. Klöße.

I. Klöße zu Suppen und Frikassée's.

1. Regeln beim Zubereiten der Klöße.

Zum Einweichen des Weißbrots zu Klößen darf dasselbe weder frisch gebraucht, noch in warmes Wasser gelegt werden, weil es andernfalls eine klebrige Masse würde. Man lege es eine kleine Weile in kaltes Wasser, drücke es dann aus und zerreiße es.

Zwar sind die Rezepte möglichst genau bestimmt, da es jedoch bei manchen Klößen auf eine Kleinigkeit mehr oder weniger Flüssigkeit ankommt, so ist zu raten, vor dem Formen ein Klößchen zu kochen, wo dann nach Bedürfnis etwas Weißbrot oder Wasser zugesetzt werden kann.

Fleischklöße zu Frikassées und Suppen werden entweder mit den Händen aufgerollt, indem die Hand mit kaltem Wasser feucht gemacht wird, oder es wird, was appetitlicher ist, die Masse auf eine flache Schüssel gestrichen und mit einem Tee- oder Eßlöffel, welcher jedesmal in die kochende Bouillon getaucht wird, ein Klößchen nach dem andern abgestochen in die nicht gar zu stark kochende Suppe gegeben, zugedeckt und nach ihrer Art 10—15 Minuten gekocht. Das Fleisch kann man am besten immer im Mörser stoßen oder durch die Fleischhackmaschine lassen, weil es dann mehr Bindung bekommt.

Hat man viele Klöße zu kochen, so ist es besser, solche erst auf eine Schüssel zu legen und dann alle zugleich ins Kochende zu geben, da sonst die ersten zu lange kochen würden, was nicht sein darf. Wenn die Klöße von Mehl, Kartoffeln oder Weißbrot inwendig trocken geworden, so sind sie gar; Fleischklöße, wenn man kein rohes Fleisch mehr sieht. Klöße zu Frikassée kocht man nicht in dicker Sauce, weil sie darin dicht werden, sondern in Bouillon oder Wasser und Salz.

2. Klöße zu Krebs- und Aalsuppen.

Man rühre 2—3 Eßlöffel voll Krebsbutter weich, gebe hinzu 2 Eidotter, 1 Untertasse voll feingehacktes Fisch- und Krebsfleisch aus den Scheren, ebensoviel in Wasser stark ausgedrücktes Weißbrot, Muskat, Salz und das zum Schnee geschlagene Eiweiß, rühre es gut untereinander, forme es zu kleinen runden Klößen und koch sie in der Suppe 5 Minuten. Die Schwänze lege man beim Anrichten in die Terrine, weil sie durch Kochen hart werden.

3. Klöße von Flußfischen.

Man lasse in 90 Gramm guter Butter eine feingehackte Schlotte gelb schwizen, rühre auf dem Feuer hinzu: 90 Gramm geriebene Semmel, reichlich 2 Eßlöffel Sahne, 3 Eidotter und ein ganzes Ei, und lasse dann in einem anderen Geschirr die Masse abkühlen. Unterdes werde $\frac{1}{2}$ Pfund rohes, von Haut und Gräten gereinigtes Fischfleisch und 60 Gramm Mark oder frischer Speck mit Salz recht fein gehackt und danach im Mörser fein gerieben, nebst Küchengewürz und sehr fein gehackter Petersilie mit der abgerührten Masse verbunden, auf eine flache Schüssel gestrichen, mit einem naßgemachten Löffel Klöße ausgestochen und 5 Minuten in Bouillon gekocht.

4. Klöße zu braunen Suppen.

$\frac{1}{2}$ Pfund mageres Schweinefleisch nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbfleisch ohne Sehnen wird sehr fein gehackt, dann reibt man 60 Gramm Butter zur Sahne, rührt 2 Eidotter, 60 Gramm in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, Salz, Zitronenschale und Muskat hinzu, auch das gehackte Fleisch, und mischt zuletzt den Schnee eines Eiweißes durch die Masse. Hiervon werden kleine Klöße aufgerollt und in Fleischbrühe gar gekocht. Man kann sie auch nach dem Kochen mit feinem Reibbrot bestreuen und in Butter gelb werden lassen.

5. Klöße von Rindfleisch.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Beefsteak-Fleisch möglichst fein gehackt, wobei man alles Sehne entfernt. Dann 60 Gramm Butter zur Sahne gerührt, hinzugefügt: 2 Eidotter, 45 Gramm abgeschältes, eingeweichtes und ausgedrücktes Milchbrot, Salz und zuletzt den Schaum von einem Eiweiß. Die Masse muß zwar etwas weich sein, aber doch gehörig zusammen halten. Man sticht sie mit einem Löffel ab und kocht sie 5 Minuten in der Suppe.

6. Klöße von Kalbfleisch.

Diese werden ganz wie Rindfleischklöße gemacht, übrigens kann etwas feingehackte Petersilie durchgemischt werden.

7. Brieschen-(Godiveau) Klößchen zu feinem Kalbfleisch-Trifassee und Pasteten.

Man nimmt hierzu 1 Pfund frisches festes Nierenfett und 300 Gramm Kalbsbrieschen oder sehnenfreies Kalbfleisch entfernt die häutigen Teile und stößt beides so lange und fein, bis

man eins vom andern nicht mehr unterscheiden kann. Dann streut man das nötige feingemachte Salz nebst Pfeffer darüber, stößt von neuem, rührt es gehörig untereinander, tut 1 Ei hinzu, stößt wieder danach ein zweites, gießt dann unter fortwährendem Stossen so viel Wasser, als eine halbe Eierschale faßt, in die Masse und wiederholt dies, sobald das Wasser eingedrungen ist, verschiedene Male, doch darf es nicht zu oft und nicht zu rasch auf einander folgend geschehen, weil sonst die Klößchen im ersten Falle zu weich, in letztem nicht zart würden. Darauf bestreut man ein Backbrett mit Mehl, formt darauf die Klößchen von dicker Walnußgröße, kocht sie in Fleischbrühe und legt sie in das fertige Frikassée.

8. Suppenklöße von übriggebliebenem gebratenem oder gekochtem Fleisch.

Man richte sich bei den Bestandteilen dieser Klöße nach Nr. 4, entferne aus dem Fleische alle Sehnen, hacke es möglichst fein, rühre das geriebene Weißbrot mit der Butter über Feuer ein wenig gelblich, tue es in eine Schale, vermische es mit den bemerkten Teilen, füge Muskatnuß, in Ermangelung feingehackte Petersilie hinzu, rolle kleine Klöße davon auf und koche sie einige Minuten in der Suppe.

9. Schwammklöße in Fleischsuppe, auch in frischem Erbsengemüse.

In ersterer für 14—16, in letzterem für 6—8 Personen.

$\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{3}{8}$ Liter Milch oder Wasser, 4 Eier, etwas Muskat.

Die Hälfte der Butter wird kochend heiß gemacht, das Mehl mit der Milch oder Wasser angemengt und nebst einem Eiweiß zu der Butter gefügt und gerührt, bis die Masse nicht mehr am Topfe klebt. Dann wird die übrige Butter weich gerieben, Muskat, ein Eidotter nach dem andern, sowie auch nachdem die etwas ausgedampfte Masse hinzugefügt. Bei schwach gesalzener Butter würde auch etwas Salz nötig sein. Zuletzt rührt man das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch, sticht mit einem nahegemachten Löffel Klößchen davon ab und kocht sie zugedeckt 10 Minuten in Suppe oder in einem Erbsengemüse.

Die Erbsen müssen, bevor die Klöße hineinkommen, völlig gar sein und eine so reichliche Brühe haben, daß sie mit dem Löffel gegessen werden.

10. Schwammklöße auf andere Art.

2 Eiweiß gibt man in eine Obertasse, füllt den übrigen Raum mit Milch, gibt solches nebst einer gleichen Obertasse Mehl und

zwei Walnuß groß Butter in einen kleinen Topf und rührt die Masse über Feuer, bis sie sich vom Topfe ablöst. Nachdem sie nicht mehr sehr heiß ist, gibt man 2 Eidotter mit Muskat hinzu, sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon in die kochende Suppe und läßt sie zugedeckt 10 Minuten kochen.

11. Auf andere Art.

1 Obertasse Milch, ebensoviel Mehl, zwei Walnuß groß Butter rührt man über Feuer, bis es sich vom Topfe ablöst. Etwas abgekühlt, rührt man 2 Eidotter, etwas Muskat, Pfeffer und Salz, einen Eßlöffel gestoßenes Reibbrot und zuletzt das von einem Ei zu steifem Schaum geschlagene Weiße gut durch.

12. Schwammnudeln.

Das Weiße von 3 Eiern wird zu Schnee geschlagen, das Gelbe mit einem Löffel langsam durchgerührt, 3 Teelöffel voll feines Mehl und etwas Salz hinzugegeben. Die ganze Masse wird sodann auf die kochende Suppe gegeben, kocht damit einige Minuten, wird mit dem Schäumer umgewendet, mit der Suppe in die Terrine gegeben und demnächst mit einem Messer in kleine Stückchen geteilt.

13. Zwiebackklöße.

Man reibe $\frac{1}{2}$ Ei groß Butter zu Schaum und rühre sie ferner mit 2 ganzen Eiern und Muskatnuß eine geraume Weile, gebe dann nach und nach unter fortwährendem starkem Rühren 4 gehäufte Eßlöffel feingestoßenen Zwieback hinzu, von denen man, da die Masse sehr weich sein muß, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel zum Aufkochen zurückläßt. Die Klöße gebe man alle zugleich in die kochende Bouillon, lasse sie einmal aufkochen, nehme dann rasch den Topf vom Feuer und stelle ihn fest zugedeckt 5 Minuten hin, wodurch diese Klöße gar werden, aber durch längeres Kochen fest würden.

14. Grießmehlklöße.

Man rühre 60 Gramm Grießmehl mit einem starken $\frac{1}{4}$ Liter Wasser oder Milch und einer Walnuß groß Butter über Feuer so lange, bis die Masse ganz steif ist. Dann reibe man noch reichlich ebensoviel Butter weich, gebe Muskat, Salz, 3 Eidotter hinzu, das etwas abgekühlte Grießmehl und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern. Dies wird teelöffelweise in die kochende Suppe gegeben und 10 Minuten langsam gekocht. Für 8 Personen.

15. Griechmehlröze auf andere Art.

90 Gramm Griechmehl, 60 Gramm Butter etwas Suppenbrühe, abgeriebene Schale einer Zitrone, Muskatnuß oder Muskat und 3 Eier.

Die 3 ersten Teile werden so lange gekocht, bis die Masse sich vom Geschirr löst; etwas abgekühlt, fügt man Gewürz und die ganzen Eier hinzu, rührt noch eine Weile und kocht die Rlözchen wie in der vorhergehenden Nummer. Diese Portion ist hinreichend für 12 Personen.

16. Eierlöze.

Eine Stunde vor dem Anrichten wird $\frac{3}{8}$ Liter Fleischbrühe oder Milch mit 4 Eiern wohl geschlagen und nebst feingehackter Petersilie, Muskat und Salz in einen mit Butter bestrichenen Topf gefüllt. Man läßt es in kochendem Wasser dick, nicht hart werden und sticht Rlözchen davon in die angerichtete Suppe.

17. Weißbrotröze.

60 Gramm Butter rührt man schaumig, rührt dazu 2 Eidotter, Muskat, etwas feingehackte Petersilie, $\frac{1}{2}$ Pfund in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot und das von 2 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weißer. Hierdon werden kleine Rlöze mit dem Löffel abgestochen und in der kochenden Suppe 5 Minuten langsam gekocht.

18. Marklözchen.

150 Gr. ausgelassenes Ochsenmark wird auf 4—6 eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel gegossen und 3 Eigelb, 3 ganze Eier nach und nach mit Salz, Muskat und feingehackter Petersilie verrührt; hernach Rlözchen geformt und 10 Minuten gekocht.

19. Auf andere Art.

Ein kleiner Stük Butter und ebensoviele Mark werden schaumig gerührt, hinzugegeben 1 ganzes Ei und von 2 das Gelbe, 2 geriebene Zwiebäde, Salz, etwas Muskat oder Zitrone, daraus längliche Kugeln geformt und einige Minuten in der Suppe gekocht.

20. Butterlöze zu Suppe.

Für 12 Personen rechnet man 4 Eier schwer Butter, ebenso Mehl, dazu Salz und Muskat. Die Butter wird schaumig gerührt, gibt nach und nach Ei und Mehl dazu, legt mit einem Kaffeelöffel kleine Rlöze in kochendes Wasser oder Fleischbrühe ein, und tut sie behutsam in die betreffende Suppe.

21. Gewöhnliche Suppenklöße von Mehl.

Ein Hühneri großes Stück Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man nach und nach hinzu: 1 ganzes Ei, 1 Eidotter, Muskat oder gehackte Petersilie, Salz und 2 gehäufte Eßlöffel feines Mehl, rührt die Masse 5 Minuten stark, sticht mit dem Teelöffel Klöße davon ab und kocht sie 10 Minuten in der Suppe.

22. Kartoffelklöße.

Eine Walnuß großes Stück Butter wird schaumig gerührt, dann rührt man 2 Eidotter, 1 Untertasse voll geriebenes Weißbrot, ebensoviel gekochte und geriebene Kartoffeln, welche jedoch nicht wässerig sein dürfen, gehackte Petersilie, Zitronenschale, Muskat und Salz und hierzu zuletzt den steifen Eierschaum. Von dieser Masse rollt man kleine Klößchen und läßt sie 10 Minuten in der Suppe kochen.

23. Klöße von Eiweißschaum, zu Wein-, Bier- und Milchsuppen.

Man schlägt Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee, sticht mit dem Löffel Klöße ab, legt sie auf die kochend heiß angerichtete Suppe, bestreut sie stark mit Zucker und Zimt und deckt sie schnell zu, wodurch sie gar werden.

II. Klöße, welche mit Sauce oder mit Obst gegessen werden.

24. Agyptischer Kloß, als Mittelschüssel.

250 Gramm Zwiebacksemmel, 125 Gramm Butter, 8 Eier, 60 Gramm feingeschnittene Mandeln, 1 Zitrone, Milch und 1 Pfund Zwetschgen.

Die Semmeln werden abgerieben, was nicht gerieben werden kann, wird in Milch nicht zu stark eingeweicht. Unterdessen rührt man die Butter schaumig, rührt nach und nach die Eier, danach Mandeln, Zitronenschale, das eingeweichte und zuletzt das geriebene Brot hinzu. Nachdem es $\frac{1}{4}$ Stunde gestanden, wird ein Kloß davon geformt und auf die Zwetschgen gelegt, welche schon $\frac{1}{2}$ Stunde vorab gekocht haben. Man läßt denselben 1 Stunde in einem offenen Topfe langsam kochen, während man ihn in der Hälfte dieser Zeit mit dem Schaumlöffel umlegt. Der Kloß wird mit den Zwetschgen ringsum angerichtet.

25. Karthäuser-Klöße.

Die Vorschrift findet sich im Abschnitt Pfannkuchen.