

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

63. Leberklöße

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

ding wird mit einer Kapernsauce oder mit einer Herings- oder Sardellensauce gegeben.

61. **Fricandellen.** Von einem Teig aus $\frac{3}{4}$ Pfund Fleisch — und zwar Schweinefleisch oder zur Hälfte Schweine-, zur Hälfte Rindfleisch —, 1 Ei, $\frac{1}{16}$ Liter getrocknetem und geriebenem Weißbrot, halb soviel Wasser, 1 Teelöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer formt man (ungefähr 8 Stück) Klöße, die mit einem Messer glatt gemacht und in 100 Gramm (2 Eßlöffel) Butter, welche zuvor in einer Pfanne braun gemacht wurde, 5 Minuten gebraten werden.

62. **Kohlklops.** Von 2 mittelgroßen Köpfen Weißkohl werden die Blätter abgenommen, von den Rippen befreit und 10—15 Minuten gekocht, bis sie well geworden sind. Dann läßt man sie auf einem Siebe abtropfen und wickelt in jedes einzelne Blatt von nachstehender Füllung: 1 Pfund gehacktes Schweinefleisch, $\frac{1}{16}$ Liter geriebenes Weißbrot, 1 kleine, in 20 Gramm Butter geschwitzte Zwiebel, 2 Prisen Pfeffer und 1 Teelöffel Salz. In einem Schmortopfe läßt man nun 50 Gramm (1 Eßlöffel) Butter braun werden, bringt eine kleine, in Scheiben geschnittene Zwiebel, 8 Gewürzkörner, 1 Teelöffel Salz und die in die Kohlblätter gewickelten Klopsen hinein und übergießt diese mit soviel Wasser, daß sie davon bedeckt sind. Der Topf wird dann mit dem Deckel verschlossen und der Inhalt $1\frac{1}{2}$ Stunden geschmort.

63. **Leberklöße.** 1 Pfund Kalbsleber wird von der Haut und den Sehnen befreit, sehr fein gehackt und mit $\frac{1}{4}$ Pfund fein gehacktem frischen oder geräucherten Speck, 2 ganzen Eiern, 1 Löffel Salz, 20 gestoßenen Pfefferkörnern, 80 Gramm geriebenem Weißbrot und nach Belieben 1 kleinen geriebenen Zwiebel zu einem Teige verarbeitet, aus dem man ungefähr 12 mittelgroße Klöße formt. Die Klöße werden in kochendes Salzwasser getan und 15—20 Minuten gekocht, wobei dieselben im Wasser frei schwimmen müssen.

64. **Füllung für Gänse.** I. Man hackt die Gänseleber, Herz und Magen, sowie $\frac{1}{4}$ Pfund mageres Schweinefleisch sehr fein, fügt $\frac{1}{4}$ Liter geriebenes Weißbrot, 1 Ei, 20 zerstoßene Pfefferkörner, 1 gestrichenen Eßlöffel Salz, 25 Gramm (1 Eßlöffel ungefähr) Butter, in welcher man 1 kleine geriebene Zwiebel geschwitzt hat, und $\frac{1}{16}$ Liter Wasser hinzu und knetet alles zu einem Teige zusammen, der in die Gans hineingestopft wird, nachdem diese zum Braten vorgerichtet ist. Da diese Füllung nicht ausreichend ist, die Gans ganz voll zu stopfen, so kann man noch den leer bleibenden Raum mit $\frac{1}{2}$ Liter nach nachstehender Vorschrift hergerichteten Kartoffeln ausfüllen.

II. **Kartoffelfüllung.** Für eine Gans wird 1 Etr. frisch gekochte Pellkartoffeln, nachdem sie enthäutet, in einem Gemisch von 1 Eßlöffel Salz und 15 gestoßenen Pfefferkörnern