

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

128. Arme Ritter

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

125. **Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln** (Thüringer Klöße). 1 Liter geschälte und geriebene Kartoffeln (wozu ungefähr $1\frac{1}{2}$ Liter ungeschälte, ganze Kartoffeln erforderlich) werden in einen Beutel getan, so fest wie möglich ausgepreßt und mit $\frac{1}{8}$ Liter Gries, welcher in $\frac{3}{8}$ Liter Milch (in ungefähr 10 Minuten) gut gar gekocht wurde, und mit 1 Eßlöffel Salz zu einem Teige gemischt, aus welchem man mit naßgemachten Händen Klöße (ungefähr 8 Stück) formt. Diese werden dann sofort in 2 Liter kochendes Salzwasser gebracht und von dem Zeitpunkt ab, wo das Wasser wieder zu kochen anfängt, noch 20 Minuten gekocht, um dann möglichst rasch zu Tisch gebracht zu werden. Die Kartoffeln müssen nach dem Auspressen gleich verarbeitet werden, sonst werden dieselben und somit auch die Klöße grau und unansehnlich. Aus demselben Grunde empfiehlt es sich auch, nur weiße Kartoffeln zu solchen Klößen zu verwenden.

126. **Kastanien-Gemüse.** $\frac{1}{2}$ bis 1 Pfund Kastanien werden roh geschält, mit kochendem Wasser begossen und darin 10 Minuten auf heißer Stelle belassen; die Haut läßt sich dann leicht entfernen. Dann schüttet man in 30 Gramm zerlassene Butter 30 Gramm Zucker, läßt dies zusammen ganz dunkelbraun werden, tut eine Messerspitze Salz und $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter Wasser hinzu und läßt darin die Kastanien $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden langsam kochen, wobei die Sauce fast gänzlich einkochen kann.

127. **Steinpilz-Gemüse.** Nachdem die Pilze durch Entfernen der unbrauchbaren Teile hergerichtet sind, werden sie in kleine Stücke geschnitten und mehrfach tüchtig gewaschen, weil sie sonst sandig bleiben. Darauf werden sie auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben und wenn sie vom Wasser befreit sind, in einem zugedeckten Topfe ohne Wasser, mit 100 Gramm Butter und Salz 2—3 Stunden geschmort. Vor dem Anrichten wird etwas Pfeffer, 1 Eßlöffel Petersilie und, wenn das Gericht besonders wohlschmeckend werden soll, 1 Ei zugesetzt. Dabei wird letzteres einfach auf die Pilze geschlagen und mit den übrigen Zutaten verrührt. Erforderlich für 3—4 Personen sind 2 Liter Pilze im zerschnittenen Zustande.

Mehlspeisen und Bäckereien.

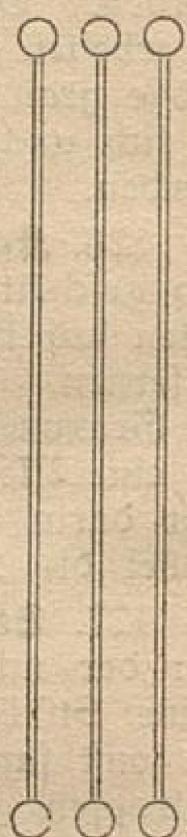
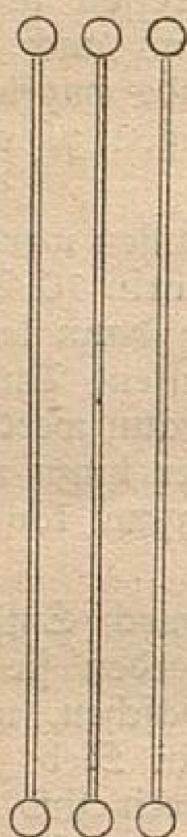
128. **Arme Ritter.** Zwieback oder 1 Tag altes Weißbrot wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch begossen und so ungefähr 10 Minuten stehen gelassen, dann werden die einzelnen Scheiben in Ei — 3 ganze Eier zusammen mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz tüchtig geschlagen — gewälzt und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dunkelgelb gebacken. Nach Herausnahme aus der Pfanne werden die fertigen „Armen Ritter“ von beiden



Medaille 1878
Ehrendiplom
Karlsruhe 1881



Medaille 1878
Ehrendiplom
Karlsruhe 1881



Fortwährender Eingang
von
Neuheiten
aller Stoffe, Stöcke
und Gestelle.

Anfertigung
neuer Schirme
auf Wunsch
in einigen Stunden.

Ueberziehen und Reparieren prompt und billig.

Hochachtend **Robert Katz.**

Auswahlsendungen nach auswärts stehen jederzeit gerne zur Verfügung.

Seiten mit Zucker und Zimmt bestreut. Man gibt dieselben mit Obstsaucen oder Kompott.

129. **Französische Heidelbeerspeise.** 4—5 frische Semmeln werden der Länge nach in einige Stücke zerteilt; dann kocht man einen Liter Heidelbeeren, ordnet in einer Porzellanschüssel eine Lage Semmel, gießt einen Teil der kochend heißen Beeren darüber, darauf wieder Semmeln und sofort. Das Ganze muß vor dem Gebrauch eine Stunde ziehen.

130. **Apfelplätzchen.** $\frac{1}{16}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Liter Mehl und 2 Eier werden zu einem Teig verarbeitet. 4 ziemlich große Äpfel in Scheiben von 5—7 Millimeter Stärke geschnitten und 5 Minuten vor dem Braten eingezuckert. Alsdann werden diese Scheiben einzeln (mit einer Gabel) in vorgenannten Teig getaucht und in einer Pfanne in Schmalz gebacken. Sobald die Plätzchen aus der Pfanne kommen, werden sie mit feinem Zucker bestreut.

131. **Flammry von Gries.** In $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch schüttet man unter fortwährendem Rühren 80 Gramm Gries, 50 Gramm Zucker, ein fingerlanges Stückchen Zimmt und 15 Stück geriebene Mandeln und läßt das Ganze unter unausgesetztem Unrühren 10 Minuten kochen. Dann quirlt man 2 Eidotter daran und wenn die Speise darauf wieder bis zum Kochen gekommen, wird der steife Schnee von 2 Eiweiß dazugerührt. Nachdem die Masse nochmals wieder gut heiß geworden, wird sie vom Feuer genommen und in eine naßgemachte Form gegossen, aus der sie nach vollständigem Erkalten ausgestürzt wird. Will man sparsam verfahren, so kann man sich auch schon mit 1 Ei behelfen, ohne befürchten zu müssen, daß die Speise mißrät. Die Speise wird mit einer Fruchtsauce gegeben.

132. **Feinere Semmelklößchen.** 25 Gramm Butter wird zu Sahne gerührt, worauf derselben 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, 75 Gramm geriebenes Weißbrot (von etwa 1—2 Tage alten Brötchen, die von der Rinde befreit werden), Salz und etwa 1—2 Würfel Zucker (letztere natürlich zerstoßen) beigelegt werden. Aus dem entstandenen Teig werden kleine Klößchen geformt, in kochendes Salzwasser gebracht und 5—8 Minuten gekocht.

133. **Mehlklöße.** Aus 1 Pfund Mehl, 2 Eiern, 1 Wasserglas voll Milch und 1 Kaffeelöffel voll Salz wird zunächst ein Teig gemacht, der so lange gerührt und geklopft werden muß, bis er völlig vom Löffel und der Schüssel abläßt. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund geräucherter Speck ausgebraten, in dem fett 70 Gr. trockene Brötchen, in Würfel geschnitten, geröstet und dann diese Weißbrotwürfel, sowie die ausgebratenen Speckwürfel dem Teige beigemischt. Wenn alles gut vermischt ist, werden löffelgroße Klöße abgestochen, in 3 Liter kochendes Salzwasser getan und darin 15 Minuten gekocht. Die Klöße werden mit geschmortem Obst oder mit Backobst aufgetischt.