

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

132. Feinere Semmelklöschen

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

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.