

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

135. Griesklöse

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

134. **Hefenklöße.** Dazu sind erforderlich: 1 Pfund Mehl, 15 Gramm Hefe, 1 Ei,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und 1 Teelöffel Salz. Die Hefe wird  $\frac{1}{2}$  Stunde, bevor man den Teig machen will, mit  $\frac{1}{16}$  Liter von dem Mehl und mit  $\frac{1}{8}$  Liter von der Milch zusammengerührt und an einem lauwarmen Ort zum Aufgehen hingestellt. Dann mengt man alle Zutaten zu einem Teige zusammen, aus dem man, nachdem er gut durchgeknetet wurde, ungefähr 15 Stück runde Bälle formt. Die Bälle oder Klöße werden auf ein mit Mehl bestreutes Brett — damit sie nicht ankleben — gelegt und in der Nähe des Herdes in ungefähr 1 Stunde zum Aufgehen gebracht. Dann werden dieselben in kochendes Wasser getan und darin 5 Minuten gekocht, wobei sie einmal gewendet werden müssen. Zum Kochen muß ein großer Topf benutzt werden und es dürfen nicht mehr als 4 Klöße auf einmal in 2 Liter Wasser gebracht werden, damit die Klöße frei schwimmen können.

135. **Griesklöße.**  $\frac{1}{8}$  Liter Gries,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 1 Ei und 2—3 Prisen Salz werden zusammengerührt und so lange gekocht, bis aus der Masse ein fester Brei entstanden ist. Wenn dieser ein wenig abgekühlt, aber noch warm ist, werden demselben noch 1—2 ganze Eier zugerührt und dann mit einem Löffel Teile abgestochen, die in Suppen oder in kochendes Wasser gelegt, noch 5 Minuten kochen müssen. Aus der vorangegebenen Menge lassen sich ungefähr 8 löffelgroße Klöße herstellen. Sollen dieselben mit Kompott gegessen werden, kann dem obigen Teige noch 1 Eßlöffel Zucker beigelegt werden.

136. **Schwemmklöße.**  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 1 Ei, 1 kleiner Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel Zucker und nach Belieben 1 Messerspitze Muskatblüte werden zusammengerührt und solange gekocht, bis aus der Masse ein fester Brei entstanden. Wenn der Brei ein wenig abgekühlt, aber noch warm ist, werden demselben noch 2 ganze Eier zugerührt und dann mit einem Löffel Teile abgestochen, die in Fleischbrühe oder in kochendes Wasser gelegt, noch 5 Minuten kochen müssen. Aus der vorangegebenen Menge lassen sich ungefähr 12 löffelgroße Klöße herstellen.

137. **Makkaroni zu kochen.** Will man Makkaroni nicht als selbständiges Gericht, sondern statt Kartoffeln oder Reis zum Braten geben, dann werden dieselben wie nachstehend angegeben gekocht.  $\frac{3}{4}$  Pfund Makkaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen, in 1 Liter kochendes Salzwasser geschüttet und 10—15 Minuten gekocht, wobei sie, da sie sich leicht am Boden des Topfes ansetzen, öfters geschwenkt werden müssen. Dann werden dieselben auf ein Sieb gegeben und schnell mit kaltem Wasser übergossen, worauf sie zum Gemüsse fertig sind. Sollen die Makkaroni zu Fleisch gegessen werden, zu welchem es keine