

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

II. Einlagen in die Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

Nimm das Fett nebst dem Faum ab, und laß die Schü durch ein reines Tuch in ein sauberes Geschirr laufen.

Man kann auch eine Schüsuppe davon machen, oder auch dieselbe zum Gebrauch für Gemüse und Saugen verwenden.

II. Einlagen.

N^o 1. Krebsknödel in eine Schüsuppe.

Siede 10 große oder mehrere kleine Krebse im Salzwasser, und brich sie aus. Die Schalen werden mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter fein in einem Mörser gestoßen, dann läßt man sie auf dem Kohlf Feuer langsam dünsten, damit die Krebsbutter schön roth werde. Hernach treib diese Butter durch ein Haarsieb oder Haartuch, weiche 2 Kreuzerbrode in Milch, drücke sie aus, mische die Krebsbutter unter das Brod, schlage 7 Eyer und den Dotter von zweyen hinein, gib etwas Salz, auch ein wenig sehr fein geriebene Muskatennuß dazu, und stoß es im Mörser untereinander; dann nimm es heraus, schneide die Krebschweifchen klein, mische sie darunter, und mache kleine Knödel daraus. Lege dann dieselben in 1 Maß Bouillon (Fleischbrühe) oder Erbsenbrühe, und laß sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, dann kannst du dieselbe in einer Schüsuppe für Fleisch- oder Fasttage brauchen. Diese Fleischbrühe kann für das Nachessen gebraucht werden.

N^o 2. Grüne Knödel, welche in einer weißen Suppe können gegeben werden.

Wasche 2 Hände voll Spinat sauber im frischen Wasser, drücke ihn aus, stoß ihn im Mörser recht fein, treib den Saft durch ein Tuch, setze ihn auf das Feuer, aber nicht länger, als eine Minute; dann laß es durch ein Haarsieb laufen, und was nicht davon ablaufet, (man heißt es Schotten) das wird zurückbehalten. Dann weiche 2 Kreuzerbrode im Wasser, wenn sie geweicht sind, so drücke sie aus. Schneide das Fleisch von einem gesottenen alten Huhn, oder eben so viel gebratenes Kalbfleisch fein, nimm die Schotten, das Brod und das zusammen-

geschnittene Fleisch in den Mörser, schlage 2 ganze Eyer und den Dotter von zweyen dazu, und gib etwas Salz und ein wenig Muskatennuß hinein. Wenn alles untereinandergestoßen ist, so nimm es heraus, mache kleine Knödel, lege dieselbe in 1 Maß Bouillon, laß sie eine halbe Viertelstunde lang kochen, und gib sie in die Suppe.

N^o 3. Knödel von Kalbshirn.

Ziehe von den Hirn zweier Kälber die Haut ab, wasche es sauber aus, schneide es sehr fein zusammen, schneide von 2 Kreuzerbroden das Braune ab, weiche das übrige Weiße im Wasser ein, drücke es aus, mische es unter das Hirn, gib Salz und ein wenig Muskatennuß, etwas Schnittlauch, 2 ganze Eyer und den Dotter von zweien andern dazu. Wenn alles dieses sehr klein gemacht ist, so nimm 3 Loth Butter, laß sie in einem Geschirr zergehen, lege die Masse hinein, und rühre es auf dem Feuer ein wenig ab. Dann laß es kalt werden, und mache kleine runde Knödel daraus.

Diese Knödel werden aber gleich in die Suppe gethan, und darin fertig gemacht, dürfen aber nicht länger, als eine halbe Viertelstunde kochen, und werden dann in den Suppennapf gelegt.

N^o 4. Weiße Knödel vom Kalbfleisch, welche auch zu eine Farce zum Wirsing und weißen Kraut gebraucht werden können.

Ziehe von 1 Pfund magerem Kalbfleisch die Haut ab, schneide das Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett sehr fein zusammen, salze es sattsam, und reib ein wenig Muskatennuß darauf. Dann weiche 1 Kreuzerbrod im Wasser, drücke es aus, mische es unter das Fleisch, schlage 2 ganze Eyer und von zweyen den Dotter dazu, lege die ganze Masse in einen Mörser, stoß sie untereinander, damit sie sehr fein werde, hernach mache kleine runde Knödel davon, koche sie in 1 Maß Bouillon ab, aber nicht länger als $\frac{1}{4}$ Stunde.

N^o 5. Kleine gebackene Erbsen auf einen Fasttag.

Schlage in 4 Kochlöffel voll Mehl 4 ganze Eyer und von zweyen den Dotter hinein, gieß ein wenig Milch dazu,

salze und rühre den Teig recht fein untereinander, so daß er vom Löffel ablaufe. Dann laß $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz in einer Backpfanne heiß werden, laß durch einen Faumlöffel den Teig in das Schmalz laufen, und backe ihn so gelb, daß er Erbsen gleich sehe; hernach säume sie heraus, und brauche dieselbe zu einer Fastensuppe.

N^o 6 Knödel von gebrühtem Teig.

Lege in eine Pfanne oder in einen Tiegel, darin 1 Schoppen Milch siedig geworden ist, 3 starke Kochlöffel voll Mehl, rühre es auf dem Feuer ab, so daß es sich von der Pfanne ablöse. Dann lege den Teig in eine Schüssel. und rühre ihn mit 3 ganzen Eiern und mit dem Dotter von dreien fein ab, (es muß aber ein Ey nach dem andern hinein geschlagen werden) gib auch ein wenig Salz dazu, dann streue ein wenig Mehl auf ein Nudel- oder Schneidebret, mache kleine Knödel daraus, und koche sie im Salzwasser. Diese Knödel kann man in einer Krebsuppe brauchen.

N^o 7. Gebackene Knödel.

Schneide 2 Kreuzersemmeln ganz klein gewürfelt, feuchte sie mit einem Schoppen Rahm an; dann schneide die Brust von einem gebratenen Kapaun oder eben so viel Fleisch von einem gebratenen Kalbschlegel zusammen, thue noch ein wenig fein geschnittenes Petersiliekraut und Salz darunter, mache dieses mit 4 ganzen Eiern an, laß den Teig eine Weile stehen, dann backe davon kleine runde Knödel in heißem Schmalz. Püße und wasche 1 Selleriewurzel, 1 Petersiliewurzel, 1 Pastinacwurzel und 1 gelbe Rübe, schneide alles würfelartig, und laß es in einer Maß Bouillon weich werden; lege dann die Knödel hinein, laß sie etlichemal mit aufsieden, laß die Fleischbrühe ablaufen, und richte 2 Maß Schü oder gute Fleischbrühe darüber an.

Man kann auch statt der Wurzel, Spargel, Hopfen oder Morchel nach Belieben nehmen.

N^o 8. Krebsknödel auf eine andere Art.

Man weicht für 1 fr. weißes Brod in Milch ein; unterdessen, bis es weich wird, siedet man 12 mittelmäßige Krebse im

Salzwasser, löset die Schweife und Scheren heraus, und stößt die Schalen im Mörser recht klein; nimmt dann 8 Loth Butter, läßt sie zergehen, röstet die gestoßenen Schalen so lange darin, bis die Butter schön roth aussiehet, und preßt sie dann durch ein sauberes Tuch. An die Hälfte dieser Krebsbutter rühret man 3 Eier, drückt das in Milch eingeweichte Brod aus, schneidet Petersilie und Schnittlauch recht fein, und dämpft dieses alles mit der andern Hälfte von der Krebsbutter, rühret dies Gedämpfte mit den klein geschnittenen Krebschweifen und Scheren, gibt Salz und ein wenig gestoßener Muskatblüthe an die mit der Krebsbutter verrührten Eier, und macht kleine Knödel daraus, welche man sieden oder in Schmalz backen kann.

Sollten sie zerfahren, so kann man den Teig mit wenigem Semmelmehl fester machen.

N^o 9. Knödel vom Kalbfleisch.

Wasche 1 Pfund Kalbfleisch sauber, schneide es recht klein, stoße es mit 4 Loth Butter im Mörser noch ein wenig, damit es desto feiner werde.

Indessen schneide von einer Kreuzersemmel die äußere gelbe Rinde ab, weiche das Weiße in Milch ein, drücke es wieder fest aus, und rühre es mit dem Fleisch und mit dem Dotter von 6 Eiern, nebst einem ganzen Ey an; gib Salz und Muskatblüthe dazu, und mache ganz kleine Knödel daraus. Diese kann man sieden, oder in Schmalz backen. Auf diese Art kann man auch von einer ungesottenen Hühnerbrust Knödel machen.

N^o 10. Kleine Knödel vom Salm.

Wasche $\frac{1}{2}$ Pfund Salm sauber aus, schneide ihn sehr fein, salze ihn hinlänglich, gib ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer dazu, und weiche 1 fr. Brod im Wasser ein. Wenn es geweicht ist, drücke es aus, thue es zu den geschnittenen Salm, nimm 6 Loth Butter dazu, 2 ganze Eier und von zweien den Dotter. Diese Masse stoße in einem Mörser zusammen, nimm sie dann heraus, mache kleine Knödel, laß selbige in einer Erbsenbrühe eine Viertelstunde kochen, dann kannst du selbe in einer Fastencoulisuppe brauchen.

N^o 11. Weiße Knödel vom Hecht.

Ziehe von 1 $\frac{1}{2}$ Pfund aufgerissenen Hecht die Haut ab, löse die Gräthen heraus, wasche das Fleisch sauber und schneide es zu.

sammen, gib ein wenig Salz auch ein wenig Muskatennuß dazu, weiche von 2 fr. Broden das Weiße in Milch, drücke es hernach aus, mische es zu den zusammengeschnittenen Fleisch, nimm 6 Loth Butter darunter, und stoße diese Masse in einem Mörser sehr fein zusammen; dann mache kleine Knödel daraus, und laß sie in einer Erbsenbrühe $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Diese Knödel werden in einer Fastensuppe gegeben.

N^o 12. Französische weiße Farçeknödel.

Nimm eine gute halbe Henne, oder auch einen gebratenen Kapaun, welcher stark von der Brust ist, thue es auf ein Schneidebret, löse mit dem Messer die Brust aus, und nimm alle kleine Häutchen davon. Hernach schneide den Farçe fein mit dem Schneidmesser, stoße ihn in einem sauberen Mörser recht fein, thue ihn wieder auf das Brett, durchsuche ihn nochmals mit dem Messer ob kein Häutchen mehr darin ist; und, um ihn noch feiner zu machen, läßt man ihm durch ein Haarsieb laufen, hernach wird er wieder in den Mörser gethan, wozu man 2 Kalbsprieße nimmt, nebstdem ein wenig feingeschnittener Petersilie, ein wenig Muskatennuß und Salz.

Wenn dieses alles fein gestoßen ist, so nimm von 1 fr. Brod das Weiße, weiche es in Rahm oder Milch ein, drücke es hernach aus, und lege es zu dem Farçe, wie auch soviel als $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter. Dieses alles stoße recht fein zusammen, schlage darauf einen Schnee von dem Weißen von 4 Eiern, und setze ihm auch dazu. Nachdem alles untereinander gestoßen ist, bestreue ein Schneidebret mit ein wenig feinem Mehl, lege den Farçe darauf, gib ihm mit der Hand eine hübsche runde Gestalt, schneide ihn hernach mit dem Messer in kleine runde Stückchen, oder nach Belieben länglich, lege ihn auf eine Tortenpfanne oder Schüssel, und setze ihn auf die Seite an einen kühlen Ort bis es Zeit ist die Tafel zu serviren.

Alsdann richte in einem Kastrol 1 Maß gewöhnliche Bouillon auf den Windofen, daß sie siede. Wenn es nun bald Zeit ist um anzurichten, so lege den Farçe hinein, decke ihn zu, und lasse ihn 4 Minuten kochen.

Diese Knödel kann man in mehreren Suppen gebrauchen.

N^o 13. Leberfarçe in Jus (Schüsuppe).

Ziehe von einer halben Kalbsleber die Haut ab, und schneide sie sammt $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett und ein wenig Muskatennuß so

fein als möglich, wozu ein wenig Salz kommt; dann lege es in ein Geschirr, schlage 2 ganze Eier und den Dotter von dreien darein, gib beiläufig 2 Anrichtlöffelvoll Semmelmehl dazu, und rühre diese Masse wohl untereinander. Eine kleine halbe Stunde vor dem Anrichten mache kleine Nocken (etwas länglichte Klößchen) daraus, und lege sie in die Suppe, schneide aus einer Mundsemmel 20 Schnittchen, bähle sie auf dem Rost, lege sie in den Suppennapf und die Nocken darauf; dann richte die Suppe darüber an und salze sie.

N^o 14. Fleischknödel (Klößchen) in die Suppe.

Häute 1 Pfund mageres Kalbfleisch von einem Schlegel ab, schneide es sammt $\frac{1}{2}$ Pfund gutes Nierenfett recht fein, wie auch 2 Charlotten (Scharlotten) und ein wenig Petersiliekraut, stoße dieses alles in einem Mörser recht fein, lege eine eingeweichte 1 fr. Semmel, Salz und etwas Muskatennuß dazu, schlage das Klare von 4 Eiern zu einem Schnee, und setze ihm auch dazu; mische diesen Farce wohl, mache daraus Knödel so groß oder klein als du sie haben willst, und lege sie $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in die Fleischsuppe.

N^o 15. Knödel auf eine andere Art.

Schneide die Brust von einem gebratenen Geflügel fein, rühre 6 Loth Butter mit dem Dotter von 4 Eiern und ein ganzes Ei ab; nachher lege das bemeldete geschnittene Fleisch eines Kapans, oder eines jungen oder alten Huhns dazu, auch ein wenig feingeschnittene Petersilie Salz und Muskatennuß, eine Handvoll feingeriebene Semmelbrosame, auch ein Stück Mark klein viereckig geschnitten; mische es wohl, und mache kleine Knödel daraus.

Sie können auch von einem Stück Kalbsbraten gemacht werden; wie auch von Schinken auf die nämliche Art.

N^o 16. Semmelknödel.

Schneide 2 Kreuzersemmel klein gewürfelt in ein Geschirr und gieße etwas fette Suppe darüber, schlage 2 ganze Eier und von 2 den Dotter daran, gib Salz und feingeschnittene Petersilie dazu, mische alles wohl zusammen, mache kleine Knödel daraus, backe sie hernach in Schmalz schön gelb, lege sie in einen Hafen, seihe eine gute Fleisch- und auch braune Suppe

dazu, lasse sie langsam sieden, so werden sie auflaufen und locker werden. Fülle hernach eine Portion Petersilie Blättchenweise und lasse sie im Wasser gelinde sieden, drücke sie dann gut aus.

Wenn du die Suppe anrichtest so wirf die Petersilie hinein, reibe etwas Muskatennuß daran und richte die Suppe an. Einige schneiden auch ein Stück gekochten Schinken klein gewürfelt wie das Brod dazu, und machen die Knödel auf die nämliche Art.

Ebenso kann man sie mit Kalbsbrust machen.

N^o 17. Nocken.

Rühre 4 Loth Butter oder Schmalz wohl ab mit dem Dotter von zwei Eiern und mit einem ganzen Ei, rühre damit eine Handvoll weißes Mehl, Salz und Muskatennuß wohl ab; hierauf streiche den Teig auf den Boden eines Tellers, laß die Fleischsuppe in einem Hafen von der Ferne langsam sieden, streiche die Nocken mit dem Messer hinein, lasse sie langsam aufsieden, schöpfe das Fett davon ab, und richte die Suppe an.

N^o 18. Eiercreme (Eierkräm) zur Schüsuppe.

Schlage 4 Eier recht stark, gib ein wenig Muskatennuß und Salz dazu, rühre $\frac{1}{4}$ Maß süßen Rahm daran, treib es recht stark untereinander, und laß es auf dem Feuer langsam anziehen bis man sieht daß es gerinnen will. Dann gießt man es in einen Seiber oder Haarsieb.

Wenn der Creme kalt ist, schneidet man 20 zwei messerrückendicke Schnitten daraus, welche in den Suppennapf gelegt werden.

N^o 19. Kräuterkreme in Suppe auf einen Fasttag oder auch Fleischtag.

Puze und wasche eine kleine Handvoll Petersilie auch soviel Körbeltraut und ein wenig Sauerampfer, und schneide es mit dem Schneidmesser fein zusammen. Dann lasse 4 Loth Butter in einem Kastrol oder Ziegel zergehen, lege die zusammengeschnittenen Kräuter hinein, lasse sie weich dünsten, und hernach kalt werden. Dann schlage 6 Eier aus, rühre sie wohl untereinander, nimm $\frac{1}{8}$ Maß kalte Fleischbrühe dazu, nebst den obengemeldeten Kräutern, auch ein wenig Salz und Muskatennuß, rühre alles gut untereinander, streiche kleine Model

oder Förmchen mit ein wenig Butter oder Schmalz aus, gieße den Eiercreme hinein, und setze ihn in das Kastrol oder den Ziegel mit frischem Wasser angefüllt, daß aber nur der Boden bedeckt ist, und setze es auf die Gluth. Oben schließe es mit einem Deckel worauf Kohlen sind, und lasse es langsam fertig werden. Ist es Zeit anzurichten, so nimm es heraus, und schneide es in kleine Stückchen oder steche es mit einem Löffel heraus und lege es in den Napf.

Wohl gemerkt, man kann auch den Creme in einem Backofen nach Belieben fertig werden lassen.

N^o 20. Gebackene Knödel oder die sogenannten Spätzchen zu einer weißen oder Schüsuppe.

Schneide 1 kr. Semmel würfelartig, lege sie in das Kastrol oder den Ziegel, gieße $\frac{1}{8}$ Maß süßen Rahm daran, dann nimm die Brust von einem gebratenen Kapaun, oder von einer gesottenen alten Henne, oder auch soviel Fleisch von einem übriggebliebenen Kalbsbraten, schneide es mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, gib ein wenig geschnittene Petersilie dazu, auch etwas Salz, mische alles Zusammengeschnittene unter das Brod, schlage 2 ganze Eier und von 2 den Dotter daran, lasse die ganze Masse ein wenig stehen damit sie etwas fest werde, dann lege sie auf ein Schneidbret, stäube ein wenig Mehl darunter, gestalte kleine runde Knödel daraus, in der Größe eines 3 kr. Stückes; lasse $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz heiß werden und backe sie schön gelb, lege sie in den Napf und gieße die Suppe darüber.

N^o 21. Kleine Knödel von Bratwürsten zu einer Jusuppe.

Ziehe von 4 Bratwürsten die Haut ab, stoße solche nebst 1 kr. Brod welches zuvor im Wasser eingeweicht und ausgedrückt wird in einem Mörser fein zusammen. Dann lege es auf ein Nudelbret, stäube etwas Mehl darunter und gestalte kleine Klöschen in der Größe eines 6 oder 3 kr. Stückes daraus. Zerrühre 2 Eier tunke die Knödel hinein, tauche sie in Semmelmehl oder geriebenes Brod. Sofort backe diese Knödel in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb, lege sie in den Napf und richte die Jusuppe darüber an.

N^o 22. Andouillettes von Bratwürsten, d. h. kleine Würste, so dick und lang als ein kleiner Finger, in eine braune Coulis^ssuppe zu gebrauchen.

Ziehe von 4 Bratwürsten die Haut ab, weiche 1 kr. Brod in Wasser, drücke es aus, stoße das Brod und die abgezogenen Würste in einem Mörser fein zusammen, mische etwas geschnittene Petersilie und ein wenig Salz dazu, nimm die Masse heraus auf ein Nudelbret, gestalte sie in der Größe eines kleinen Fingers (wie oben gesagt worden) zerklappere 2 Eyer, tunke sie hinein, und tauche sie in Semmelmehl; dann backe sie in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz schön gelb, lege sie in den Napf, und gieß die Coulis dazu.

N^o 23. Gebackene Prieschen (Drüsen gewöhnlich Prieslein) in Fleischsuppe.

Wasche 2 Paar Prieschen sauber, und blanchire sie im Salzwasser; dann nimm sie heraus; laß sie kalt werden, schneide 18 kleine Stückchen daraus, salze sie ein wenig, nimm einen starken Kochlöffel voll Mehl, ein wenig Salz hinein, auch schlage 2 ganze Eyer dazu, und eine obere Kaffeschale voll Milch, rühre den Teig so durcheinander, daß er von dem Kochlöffel laufe. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten lege die Prieschen hinein, mache sie in dem Teig durcheinander, damit sich der Teig anhängt; dann backe sie in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie in den Napf.

N^o 24. Weiße Knödel oder Spätzchen vom Hühnerfleisch.

Schneide das rohe Fleisch, besonders das Brüstchen von einem alten Huhn, oder noch besser von 2 jungen recht fein zusammen, dann eine halbe feingeschnittene Zitronenschale dazu, auch eine obere Kaffeschale voll guten süßen Rahm, 2 ganze Eyer, den Dotter von zweyen, etwas Salz, und ein wenig geriebene Muskatennuß, auch einen kleinen Kochlöffel voll Mehl und 4 Loth zerlassene Butter. Dieses alles lege in einen Mörser, und zerstoße es recht fein. Dann gestalte aus dem Teig kleine runde Knödel oder Spätzchen, lege sie in eine schwache Bouillon, laß sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen, nimm sie heraus, und gib sie in den Napf.

N^o 25. Knödel von Karpfen in eine Fastensuppe.

Schuppe und reiß $1\frac{1}{2}$ Pfund Karpfen auf, nimm das Eingeweide heraus, dann wasche den Fisch aus, nimm das Fleisch von den Kräthen ab, schneide es mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, salze es, gib ein wenig Muskatennuß dazu, weiche 1 Kreuzerbrod im Wasser ein, drücke dasselbe aus, mische es zu dem zusammengeschnittenen Karpfen; dann stoße 6 Loth frische Butter, 2 ganze Eyer, und den Dotter von zweien, auch ein wenig geschnittene Petersilie in einem Mörtel sehr fein zusammen, dann mache kleine runde Knödel daraus. Endlich backe in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz dieselben Knödel schön gelb, und gib sie in den Suppennapf.

N^o 26. Größkloßchen.

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder frisches Schmalz mit 6 Eiern recht ab, salze die Butter nicht gar viel, rühre nur soviel Griesmehl (Grüße oder Gries) daran, daß der Teig fast noch vom Löffel ablaufe, und laß ihn eine gute halbe Stunde lang anziehen. Lege dann in die siedende Fleischbrühe oder siedendes gesalzenes Wasser ein Kloßchen, damit man sehe, ob es nicht zerfahre. Bleibt es ganz, so fährt man also fort. Sollte aber das Kloßchen zerfahren, so muß man noch den Dotter von 2 Eiern oder ein ganzes Ey darunter rühren, nebst ein klein wenig geriebenes Semmelmehl.

N^o 27. Kleine Kloßchen in einer Fastensuppe.

Nimm von 1 Pfund Karpfen und 1 Pfund Hechte, wenn beide geschuppt und ausgenommen sind, das Fleisch sauber von den Kräthen ab, zerschneide es ganz fein zusammen, und mache einen gewöhnlichen Farce daraus. Hierzu nimm 1 Kreuzersemmel und etwas grüne Petersilie, schneide dieses klein, treib 4 Loth Butter ab, schlage 2 ganze Eyer und den Dotter von 3 Eiern hinein, mische alles untereinander, mache Kloßchen daraus, und siede sie in der Erbsenbrühe, bis sie ausgekocht sind.

Wohl gemerkt, man kann sie auch, die Suppe klarer zu haben, in Salzwasser abkochen.

N^o 28. Rothe Knödel von Krebsen.

Man bricht von 14 — 16 im Salzwasser abgekochtenen

Krebsen die Schweife und Scheren aus, und schneidet sie mit dem Messer fein zusammen. Dann stößt man die Krebschalen mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter im Mörser sehr fein, nimmt das Zusammengestoßene heraus, legt es in das Kastrol oder den Tiegel, röstet es auf der Gluth sehr langsam, damit die Butter schön roth werde, und es treibet durch ein Haarsieb oder Haartuch.

Dann legt man die Krebsbutter in ein Geschirr, gibt die zusammengeschnittenen Schweife und Scheren dazu, nebstdem eine Handvoll Semmelmehl, Salz und ein wenig Muskatennuß, auch 2 ganze Eyer und den Dotter von zweien, und mischt dieses alles untereinander.

Ferner nimmt man ein wenig Mehl auf ein Schneidbret, und legt die Masse darauf, gestaltet kleine runde Knödel, legt sie $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in Salzwasser, läßt sie langsam kochen, und richtet sie in den Suppennapf.

Wohlgemerkt, sie können auch in Krebsuppen auf Fleisch- oder Fasttage gegeben werden.

N^o 29. Einlage von Kalbshirn in die Suppe.

Siede ein Kalbshirn im Salzwasser ein Paar Minuten, treib $\frac{1}{4}$ Pfund Butter ab, rühre das Hirn, wenn es sauber gepuht ist, damit ab, weiche eine Kreuzersemmel in Milch, drücke sie wieder aus, und gib sie nebst $\frac{1}{4}$ Pfund abgeschälter und fein gestoßener Mandeln, 4 Ethern und dem Dotter von dreien, alles untereinander wohl abgetrieben, in die Butter.

Sodann streiche einen Form gut mit Butter aus, bestreue ihn durchaus mit Semmelbröschchen, und fülle das Abgerührte hinein, doch muß der Form nicht ganz voll werden; bringe unten und oben Gluth bei, und laß es so $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Dann stürze es auf einen Teller, gib es in die Suppenschüssel, und richte Fleischbrühe nach Gefallen darüber an.

N^o 30. Einlage von Gebackenem in die Suppe.

Mache von 4 Ethern einen gewöhnlichen geschnittenen Nudelteich, nicht gar zu fest, treib ihn Messerrücken dick aus, nimm ein rundes Röhrchen vom Blech, welches eine Oeffnung in der Größe eines Kreuzers hat, stich aus dem Teig lauter solche Blättchen, so viel der Teig gibt, und backe sie ganz gelb in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz; laß sie mit der Suppe, in welcher man sie geben will, einen Sud thun, und richte sie sodann an.

N^o 31. Gebackener Karfiol in eine Krebs- oder Schüsuppe zu gebrauchen.

Nehme 2 schöne Stauden Karfiol, gepuht und sauber gewaschen, im Salzwasser weich, dann nimm ihn heraus, und laß ihn kalt werden; schneide ihn in kleine Stücke, zerklappere 2 Eyer, tunke den geschnittenen Karfiol hinein, und tauche ihn in Semmelmehl (daß das geriebene Brod daran hängen bleibt). Sofort backe ihn in $\frac{3}{4}$ Pfund heißes Schmalz schön gelb, und lege ihn in den Suppennapf.

III. Hors d'oeuvres oder Beissen.

N^o 1. Buttermteig für 12 Personen.

Nimm 1 Pfund frische Butter und 1 Pfund feines Mehl, von welchem aber 6 Loth zum Unterstäuben hinwegkommen; mache in das Mehl ein kleines Grübchen, schlage 2 ganze Eyer hinein, und thue etwas Salz dazu; mische etwa 2 Loth von dem Pfund Butter darunter, und so viel Wasser, als 2 obere Kaffeschalen halten.

Knete dann den Teig untereinander, und treib ihn bis auf die Dicke eines großen Federkiels aus; hernach mische die Butter, von welcher zuvor alles Wasser wohl abgetrocknet werden muß, darunter, lege den Teig vierfach zusammen, und treib ihn mit dem Nudelholz eines kleinen Fingers dick zum erstenmal aus; dann lege ihn wieder zusammen, und laß ihn auf dem Eis, wenn davon vorhanden ist, oder im Keller $\frac{1}{4}$ Stunde lang ruhen. Auf solche Art wird der Teig dreimal ausgetrieben, worauf man ihn noch einmal ruhen läßt. Nun wird er das viertemal ausgetrieben, und sodann mit einem runden Ausstecheisen ausgestochen: nämlich 2 Stück zu einem Pastetchen, wobei das Obere wieder mit einem kleinen Ausstecheisen herausgenommen wird.

Brauchet man nun 24 Ragoutpastetchen, so muß das untere Blatt, wenn solche ausgestochen sind, mit Eyer bestrichen werden, wornach zuerst das obere Blatt darauf gesetzt wird.