

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

No 2. Grüne Knödel welche in einer weißen Suppe gegeben werden
können

[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 Nachtessen 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,