

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 Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 3. Knödel von Kalbshirn

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

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,