

# **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 7. Gebackene Knödel

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

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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 Petersiliawurzel, 1 Pastinawurzel 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<sup>o</sup> 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