

# **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 11. Weiße Knödel von Hechte

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

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 Krebschweiften 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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