

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 16. Semmelknödel

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

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 Kappons, 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 Muskatblüthe 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