

# **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 20. Gebackene Knödel oder die sogenannten Spätzchen zu einer  
weißen oder Schüsuppe

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

oder Förmchen mit ein wenig Butter oder Schmalz aus, gieße den Eiercreme hinein, und setze ihn in das Kastrol oder den Ziegel mit frischem Wasser angefüllt, daß aber nur der Boden bedeckt ist, und setze es auf die Gluth. Oben schließe es mit einem Deckel worauf Kohlen sind, und lasse es langsam fertig werden. Ist es Zeit anzurichten, so nimm es heraus, und schneide es in kleine Stückchen oder steche es mit einem Löffel heraus und lege es in den Napf.

Wohl gemerkt, man kann auch den Creme in einem Backofen nach Belieben fertig werden lassen.

### N<sup>o</sup> 20. Gebackene Knödel oder die sogenannten Spätzchen zu einer weißen oder Schüsuppe.

Schneide 1 kr. Semmel würfelartig, lege sie in das Kastrol oder den Ziegel, gieße  $\frac{1}{8}$  Maß süßen Rahm daran, dann nimm die Brust von einem gebratenen Kapaun, oder von einer gesottenen alten Henne, oder auch soviel Fleisch von einem übriggebliebenen Kalbsbraten, schneide es mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, gib ein wenig geschnittene Petersilie dazu, auch etwas Salz, mische alles Zusammengeschnittene unter das Brod, schlage 2 ganze Eier und von 2 den Dotter daran, lasse die ganze Masse ein wenig stehen damit sie etwas fest werde, dann lege sie auf ein Schneidbret, stäube ein wenig Mehl darunter, gestalte kleine runde Knödel daraus, in der Größe eines 3 kr. Stückes; lasse  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz heiß werden und backe sie schön gelb, lege sie in den Napf und gieße die Suppe darüber.

### N<sup>o</sup> 21. Kleine Knödel von Bratwürsten zu einer Jusuppe.

Ziehe von 4 Bratwürsten die Haut ab, stoße solche nebst 1 kr. Brod welches zuvor im Wasser eingeweicht und ausgedrückt wird in einem Mörser fein zusammen. Dann lege es auf ein Nudelbret, stäube etwas Mehl darunter und gestalte kleine Klöschen in der Größe eines 6 oder 3 kr. Stückes daraus. Zerrühre 2 Eier tunke die Knödel hinein, tauche sie in Semmelmehl oder geriebenes Brod. Sofort backe diese Knödel in  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz schön gelb, lege sie in den Napf und richte die Jusuppe darüber an.