

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 28. Rothe Knödel von Krebsen

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

N^o 25. Knödel von Karpfen in eine Fastensuppe.

Schuppe und reiße 1½ Pfund Karpfen auf, nimm das Eingeweide heraus, dann wasche den Fisch aus, nimm das Fleisch von den Kräthen ab, schneide es mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, salze es, gib ein wenig Muskatennuß dazu, weiche 1 Kreuzerbrod im Wasser ein, drücke dasselbe aus, mische es zu dem zusammengeschnittenen Karpfen; dann stoße 6 Loth frische Butter, 2 ganze Eyer, und den Dotter von zweien, auch ein wenig geschnittene Petersilie in einem Mörser sehr fein zusammen, dann mache kleine runde Knödel daraus. Endlich backe in ½ Pfund Schmalz dieselben Knödel schön gelb, und gib sie in den Suppennapf.

N^o 26. Größklößchen.

Rühre ¼ Pfund Butter oder frisches Schmalz mit 6 Eiern recht ab, salze die Butter nicht gar viel, rühre nur soviel Griesmehl (Grüße oder Gries) daran, daß der Teig fast noch vom Löffel ablaufe, und laß ihn eine gute halbe Stunde lang anziehen. Lege dann in die siedende Fleischbrühe oder siedendes gesalzenes Wasser ein Klößchen, damit man sehe, ob es nicht zerfahre. Bleibt es ganz, so fährt man also fort. Sollte aber das Klößchen zerfahren, so muß man noch den Dotter von 2 Eiern oder ein ganzes Ey darunter rühren, nebst ein klein wenig geriebenes Semmelmehl.

N^o 27. Kleine Klößchen in einer Fastensuppe.

Nimm von 1 Pfund Karpfen und 1 Pfund Hechte, wenn beide geschuppt und ausgenommen sind, das Fleisch sauber von den Kräthen ab, zerschneide es ganz fein zusammen, und mache einen gewöhnlichen Farce daraus. Hierzu nimm 1 Kreuzersemmel und etwas grüne Petersilie, schneide dieses klein, treib 4 Loth Butter ab, schlage 2 ganze Eyer und den Dotter von 3 Eiern hinein, mische alles untereinander, mache Klößchen daraus, und siede sie in der Erbsenbrühe, bis sie ausgekocht sind.

Wohl gemerkt, man kann sie auch, die Suppe klarer zu haben, in Salzwasser abkochen.

N^o 28. Rothe Knödel von Krebsen.

Man bricht von 14 — 16 im Salzwasser abgekochenen

Krebsen die Schweife und Scheren aus, und schneidet sie mit dem Messer fein zusammen. Dann stößt man die Krebschalen mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter im Mörser sehr fein, nimmt das Zusammengestoßene heraus, legt es in das Kastrol oder den Tiegel, röstet es auf der Gluth sehr langsam, damit die Butter schön roth werde, und es treibet durch ein Haarsieb oder Haartuch.

Dann legt man die Krebsbutter in ein Geschirr, gibt die zusammengeschnittenen Schweife und Scheren dazu, nebstdem eine Handvoll Semmelmehl, Salz und ein wenig Muskatennuß, auch 2 ganze Eyer und den Dotter von zweien, und mischt dieses alles untereinander.

Ferner nimmt man ein wenig Mehl auf ein Schneidbret, und legt die Masse darauf, gestaltet kleine runde Knödel, legt sie $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in Salzwasser, läßt sie langsam kochen, und richtet sie in den Suppennapf.

Wohlgemerkt, sie können auch in Krebsuppen auf Fleisch- oder Fasttage gegeben werden.

N^o 29. Einlage von Kalbshirn in die Suppe.

Siede ein Kalbshirn im Salzwasser ein Paar Minuten, treib $\frac{1}{4}$ Pfund Butter ab, rühre das Hirn, wenn es sauber gepuht ist, damit ab, weiche eine Kreuzersemmel in Milch, drücke sie wieder aus, und gib sie nebst $\frac{1}{4}$ Pfund abgeschälter und fein gestoßener Mandeln, 4 Ehern und dem Dotter von dreien, alles untereinander wohl abgetrieben, in die Butter.

Sodann streiche einen Form gut mit Butter aus, bestreue ihn durchaus mit Semmelbröschchen, und fülle das Abgerührte hinein, doch muß der Form nicht ganz voll werden; bringe unten und oben Gluth bei, und laß es so $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Dann stürze es auf einen Teller, gib es in die Suppenschüssel, und richte Fleischbrühe nach Gefallen darüber an.

N^o 30. Einlage von Gebackenem in die Suppe.

Mache von 4 Ehern einen gewöhnlichen geschnittenen Nudelteich, nicht gar zu fest, treib ihn Messerrücken dick aus, nimm ein rundes Röhrchen vom Blech, welches eine Oeffnung in der Größe eines Kreuzers hat, stich aus dem Teig lauter solche Blättchen, so viel der Teig gibt, und backe sie ganz gelb in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz; laß sie mit der Suppe, in welcher man sie geben will, einen Sud thun, und richte sie sodann an.