

# **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 10. Knöbel statt eines Gemüses für 12 Personen bürgerlich

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

sauern Rahm wenn sich das Kraut ganz kurz verkocht hat unter dasselbe, und mache es recht untereinander.

Dann nimm einen 2pfündigen Hecht, schuppe und wasch ihn sauber, nimm das Eingeweide heraus und schneide ihn in kleine Stücke, salze sie, setze 1  $\mathcal{L}$ . Schmalz auf das Feuer damit es heiß werde, tunke die Stückchen vom Hecht in Mehl ein und backe sie schön gelb. Dann löse das Fleisch von den Gräten ab, mische dasselbe unter das Kraut und lege es in eine Tortenpfanne auf welcher es eben oder gleich gemacht wird. Reibe  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{L}$ . Parmesankäse und etwas Brod und bestreue damit das Kraut. Dann lasse  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{L}$ . Butter oder Schmalz heiß werden und begieße es damit, hat man aber Krebsbutter so ist es noch besser.

Sonach setze es in einen heißen Backofen, beobachte es wohl damit es eine schöne gelbe Farbe bekomme.

Ist es Zeit zum Anrichten, so steche es mit einem Löffel heraus und richte es an.

Wohlgemerkt: dieses Sauerkraut kann auf die nämliche Art ohne Hecht gemacht und auch auf einen Fleischtag gegeben werden.

### N<sup>o</sup> 9. Sauerkraut, bürgerlich.

Nehme ebensoviel Sauerkraut wie beim Vorigen gesagt wurde und setze es so zu, es muß aber ganz weich gekocht werden. Schneide 6 große Zwiebel fein, röste sie in  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{L}$ . Schmalz gelb, streue 1 Kochlöffelvoll Mehl dazu und lasse es ein wenig gelb werden; gib dann das Kraut darauf und laß es langsam dünsten, gieße  $\frac{1}{8}$  Maß Suppe daran und lasse es gut verkochen.

Ist Anrichtzeit so gieße etwas heißes Fett darauf und bestreue es mit ein wenig feingeschnittener Peterflie.

### N<sup>o</sup> 10. Knödel statt eines Gemüses für 12 Personen, bürgerlich.

Schneide 3 Kr. Semmeln ganz zusammen, und weiche solche in  $\frac{1}{2}$  Maß Milch; andere 3 Kr. Semmeln schneide klein würfelartig, backe sie  $\frac{1}{2}$  Maß Schmalz so, daß sie schön gelb sehen, Nimm das Brod aus dem Schmalz, das Schmalz selbst gieß in eine Schüssel, und rühre es ab, als wäre es eine geklärte Butter. Dann schlage 3 Eier und 3 Eierdotter hinein, setze das eingeweichte Brod auf das Kohlf Feuer, laß es ein wenig

anziehen, daß das Brod mit der Milch ein wenig dick werde, und laß es kalt werden. Dann mische die abgerührten Eier darunter, auch Salz, so viel nothwendig ist, ein wenig fein geschnittene Petersilie, und so viel als 2 Gaisel (1 Gaisel ist bekanntlich so viel, als man mit 2 hohlen Händen fassen kann) fein gesiebtes Mehl, gib das gebackene Brod hinein; und arbeite diese Masse untereinander. Dann nimm eine kleine Handvoll Mehl auf ein Schneidbret, formire (gestalte) die Knödel in der beliebigen Größe. Für 12 Personen braucht man 18 Knödel. Setze in einem Hafen oder Kesselchen etwa 6 Maß Wasser zum Feuer, wirf eine Handvoll Salz hinein, und laß es kochen.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten lege deine Knödel hinein, und laß sie langsam kochen; man kann auch Zwiebeln darauf rösten, oder auch ein wenig Semmelmehl, wie man will.

N<sup>o</sup> 11. Krebsknödel als ein Gemüse zu geben, auf herrschaftliche Art.

Laß  $\frac{1}{4}$  Pfund Krebsbutter zergehen, schlage 4 Eier und 4 Eierdotter hinein, aber eines nach dem andern, und rühre es wohl, damit es recht schaumig werde. Dann weicht man 3 abgeriebene Kreuzerbrode ein, wie schon gesagt worden ist, läßt sie kalt werden, und mischt sie zu der abgerührten Krebsbutter; auch werden 2 Kreuzerbrode würfelartig geschnitten, in  $\frac{1}{2}$  Pfd. Schmalz schön gelb ausgebacken, und darunter gemengt, nebst ein wenig geschnittenem Schnittlauch und Salz. Daraus mache 24 Knödel in der Größe eines Laubthalers, und siede sie nur  $\frac{1}{4}$  Stunde. Ist es Zeit anzurichten, so begieß sie mit 2 Loth Krebsbutter, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 12. Knödel auf huttenische Manier.

Schneide von 1  $\mathcal{L}$ . frischem Nierenfett die Haut ab, und laß es in Fleischsuppe  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Dann nimm es heraus auf ein Schneidbret, und schneide es mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen. Schneide von 4 Kreuzerbroden die braune Rinde ab, und weiche den weißen Ballen in  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm ein, gieß eine obere Kaffeschale voll sauern Rahm dazu, mache solche Masse untereinander, setze das eingemachte Brod auf ein Kohlfeuer, laß es ein wenig dick werden. Dann laß  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{L}$ . frische Butter zergehen, und mische sie zu dem Brod, auch etwas Salz und geschnittene Petersilie. Schlage 4 Eier