

# **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. Krebsknödel als ein Gemüse zu geben, auf herrschaftl. Art

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

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 Kohlf Feuer, 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