

# **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 13. Sogenannte gebackene Kartoffel von welchen man kleine Knödel  
machtet, auf Huttenische Manier

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

und 6 Eierdotter hinein, aber eines nach dem andern. Hernach löse von einem abgebratenen Kapaun das Fleisch ab, schneide es mit dem Schneidmesser sehr fein, und gib es in die obige Masse. Dann nimm  $\frac{1}{4}$  U. geriebenen Parmesankäse, mische ihn darunter, so wie eine kleine Gaisel (die 2 hohlen Hände voll) feines Mehl. Schneide 2 Kreuzerbrode klein würfelartig zusammen, backe solche in  $\frac{1}{2}$  Pfd. Krebsbutter schön roth, gib sie zu der obigen Masse, und mache alles untereinander. Mache daraus 24 kleine Knödel in der Größe eines Laubthalers. Solche Knödel werden in 2 Maß Milch und 1 Maß Wasser  $\frac{1}{2}$  Stunde gesotten, damit sie schön weiß bleiben. Ist es Zeit anzurichten, so gieß  $\frac{1}{8}$  Maß starke Schü daran, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 13. Sogenannte gebackene Kartoffeln, von welchen man kleine Knödel machet, auf hüttenische Manier.

Siede 16 Kartoffel, schäle sie, und, wenn sie kalt sind, reib sie auf einen Reibeisen. Dann lege sie in einen Mörser,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter, 8 harte Eierdotter,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Parmesankäse, Salz, ein wenig geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie, auch ein wenig Muskatennuß, 2 Eier, eine obere Schale voll sauern Rahm, stoße dieses zusammen, nimm die Masse heraus auf ein Schneidbret, stäube ein wenig Mehl darunter, und mache kleine Knödel in der Größe eines halben Laubthalers, zerkläppere 2 Eier, und tunke dieselben hinein, hernach auch in Semmelmehl, und mache sie durcheinander. Dann backe sie  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie zur Tafel. Man kann auch diese Knödel als ein Hors d'oeuvre geben, oder auch, wenn man sie noch kleiner macht in einer Fastensuppe gebrauchen.

N<sup>o</sup> 14. Hefenknödel auf einen Fasttag, bürgerlich.

Drei Kreuzerbrod werden in  $\frac{1}{2}$  Maß Milch eingeweicht, und auf dem Feuer abgetrieben, wie schon mehrmal gesagt worden ist, auch so viel Butter und so viel Eier abgerührt. Dann gibt man eine obere Kaffeschale gut gewässerte Hefe hinein, und machet alles untereinander. Die andern 3 Kreuzerbrode werden auch in  $\frac{1}{2}$  Pfd. Schmalz gebacken, wie schon mehrmal gesagt worden ist, und darunter gemischt, nebst etwas Salz und geschnittene Petersilie. Mache aber die Knödel nicht zu groß, denn