

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, 1861

No 8. Krebsknödel auf eine andere Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

salze und rühre den Teig recht fein untereinander, so daß er vom Löffel ablaufe. Dann laß $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz in einer Backpfanne heiß werden, laß durch einen Faumlöffel den Teig in das Schmalz laufen, und backe ihn so gelb, daß er Erbsen gleich sehe; hernach säume sie heraus, und brauche dieselbe zu einer Fastensuppe.

N^o 6 Knödel von gebrühtem Teig.

Lege in eine Pfanne oder in einen Tiegel, darin 1 Schoppen Milch siedig geworden ist, 3 starke Kochlöffel voll Mehl, rühre es auf dem Feuer ab, so daß es sich von der Pfanne ablöse. Dann lege den Teig in eine Schüssel. und rühre ihn mit 3 ganzen Eiern und mit dem Dotter von dreien fein ab, (es muß aber ein Ey nach dem andern hinein geschlagen werden) gib auch ein wenig Salz dazu, dann streue ein wenig Mehl auf ein Nudel- oder Schneidebret, mache kleine Knödel daraus, und koche sie im Salzwasser. Diese Knödel kann man in einer Krebsuppe brauchen.

N^o 7. Gebackene Knödel.

Schneide 2 Kreuzersemmeln ganz klein gewürfelt, feuchte sie mit einem Schoppen Rahm an; dann schneide die Brust von einem gebratenen Kapaun oder eben so viel Fleisch von einem gebratenen Kalbschlegel zusammen, thue noch ein wenig fein geschnittenes Petersiliekraut und Salz darunter, mache dieses mit 4 ganzen Eiern an, laß den Teig eine Weile stehen, dann backe davon kleine runde Knödel in heißem Schmalz. Püße und wasche 1 Selleriewurzel, 1 Petersiliawurzel, 1 Pastinacwurzel und 1 gelbe Rübe, schneide alles würfelartig, und laß es in einer Maß Bouillon weich werden; lege dann die Knödel hinein, laß sie etlichemal mit aufsieden, laß die Fleischbrühe ablaufen, und richte 2 Maß Schü oder gute Fleischbrühe darüber an.

Man kann auch statt der Wurzel, Spargel, Hopfen oder Morchel nach Belieben nehmen.

N^o 8. Krebsknödel auf eine andere Art.

Man weicht für 1 fr. weißes Brod in Milch ein; unterdessen, bis es weich wird, siedet man 12 mittelmäßige Krebse im

Salzwasser, löset die Schweife und Scheren heraus, und stößt die Schalen im Mörser recht klein; nimmt dann 8 Loth Butter, läßt sie zergehen, röstet die gestoßenen Schalen so lange darin, bis die Butter schön roth ausseheth, und preßt sie dann durch ein sauberes Tuch. An die Hälfte dieser Krebsbutter rühret man 3 Eier, drückt das in Milch eingeweichte Brod aus, schneidet Petersilie und Schnittlauch recht fein, und dämpft dieses alles mit der andern Hälfte von der Krebsbutter, rühret dies Gedämpfte mit den klein geschnittenen Krebschweifen und Scheren, gibt Salz und ein wenig gestoßener Muskatblüthe an die mit der Krebsbutter verrührten Eyer, und macht kleine Knödel daraus, welche man kochen oder in Schmalz backen kann.

Sollten sie zerfahren, so kann man den Teig mit wenigem Semmelmehl fester machen.

N^o 9. Knödel vom Kalbfleisch.

Wasche 1 Pfund Kalbfleisch sauber, schneide es recht klein, stoße es mit 4 Loth Butter im Mörser noch ein wenig, damit es desto feiner werde.

Indessen schneide von einer Kreuzersemmel die äußere gelbe Rinde ab, weiche das Weiße in Milch ein, drücke es wieder fest aus, und rühre es mit dem Fleisch und mit dem Dotter von 6 Eiern, nebst einem ganzen Ey an; gib Salz und Muskatblüthe dazu, und mache ganz kleine Knödel daraus. Diese kann man kochen, oder in Schmalz backen. Auf diese Art kann man auch von einer ungesottenen Hühnerbrust Knödel machen.

N^o 10. Kleine Knödel vom Salm.

Wasche $\frac{1}{2}$ Pfund Salm sauber aus, schneide ihn sehr fein, salze ihn hinlänglich, gib ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer dazu, und weiche 1 kr. Brod im Wasser ein. Wenn es geweicht ist, drücke es aus, thue es zu den geschnittenen Salm, nimm 6 Loth Butter dazu, 2 ganze Eyer und von zweien den Dotter. Diese Masse stoße in einem Mörser zusammen, nimm sie dann heraus, mache kleine Knödel, laß selbige in einer Erbsenbrühe eine Viertelstunde kochen, dann kannst du selbe in einer Fastencoulisuppe brauchen.

N^o 11. Weiße Knödel vom Hecht.

Ziehe von 1 $\frac{1}{2}$ Pfund aufgerissenen Hecht die Haut ab, löse die Gräthen heraus, wasche das Fleisch sauber und schneide es zu-