

# **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 10. Kleine Knödel vom Salm

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

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 11. Weiße Knödel vom Hecht.

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