

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 25. Knödel von Karpfen in eine Fastensuppe

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

N^o 25. Knödel von Karpfen in eine Fastensuppe.

Schuppe und reiß $1\frac{1}{2}$ Pfund Karpfen auf, nimm das Eingeweide heraus, dann wasche den Fisch aus, nimm das Fleisch von den Krätthen ab, schneide es mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, salze es, gib ein wenig Muskatennuß dazu, weiche 1 Kreuzerbrod im Wasser ein, drücke dasselbe aus, mische es zu dem zusammen-geschnittean Karpfen; dann stoße 6 Loth frische Butter, 2 ganze Eyer, und den Dotter von zweien, auch ein wenig geschnittene Petersilie in einem Mörser sehr fein zusammen, dann mache kleine runde Knödel daraus. Endlich backe in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz dieselben Knödel schön gelb, und gib sie in den Suppennapf.

N^o 26 Gr eßklößchen.

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder frisches Schmalz mit 6 Eiern recht ab, salze die Butter nicht gar viel, rühre nur soviel Griesmehl (Grüße oder Gries) daran, daß der Teig fast noch vom Löffel ablaufe, und laß ihn eine gute halbe Stunde lang anziehen. Lege dann in die siedende Fleischbrühe oder siedendes gesalzenes Wasser ein Klößchen, damit man sehe, ob es nicht zerfahre. Bleibt es ganz, so fährt man also fort. Sollte aber das Klößchen zerfahren, so muß man noch den Dotter von 2 Eiern oder ein ganzes Ey darunter rühren, nebst ein klein wenig geriebenes Semmelmehl.

N^o 27. Kleine Klößchen in einer Fastensuppe.

Nimm von 1 Pfund Karpfen und 1 Pfund Hechte, wenn beide geschuppt und ausgenommen sind, das Fleisch sauber von den Krätthen ab, zerschneide es ganz fein zusammen, und mache einen gewöhnlichen Farcie daraus. Hierzu nimm 1 Kreuzersemmel und etwas grüne Petersilie, schneide dieses klein, treib 4 Loth Butter ab, schlage 2 ganze Eyer und den Dotter von 3 Eiern hinein, mische alles untereinander, mache Klößchen daraus, und siede sie in der Erbsenbrühe, bis sie ausgekocht sind. Wohl gemerkt, man kann sie auch, die Suppe klarer zu haben, in Salzwasser abkochen.

N^o 28. Rothe Knödel von Krebsen.

Man bricht von 14 — 16 im Salzwasser abgekochenen