

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 12. Knödel auf huttenische Manier

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

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 Hasen 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^o 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 Kreuzerbrote ein, wie schon gesagt worden ist, läßt sie kalt werden, und mischt sie zu der abgerührten Krebsbutter; auch werden 2 Kreuzerbrote 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^o 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 Kreuzerbreden 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 Kohlfeuer, 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

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^o 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, zerfläppere 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^o 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 Kaffschale 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