

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, 1861

No 14. Hefenknödel auf einen Fasttag, bürgerlich

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

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

die Hefen macht sie im Kochen ohne dies größer. Diese Knödel müssen aber eine starke $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Ist es Zeit, daß dieselben angeirchtet werden sollen, so streue etwas Semmelmehl darauf, und gieß 2 Loth zerschlichene Butter oder heißes Schmalz darüber.

N^o 15. Knödel mit Schinken.

Reib von 3 Kreuzerbroden mit einem Reibeisen das Braune ganz ab, schneide sie klein zusammen, weiche das Brod in $\frac{1}{2}$ Maß Milch ein, und laß das eingeweichte Brod auf dem Feuer anziehen, daß es ein wenig fest werde; dann laß es kalt werden, die übrigen 3 Brode werden klein würfelartig geschnitten, und in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz ausgebacken, wie schon gesagt worden ist; hierauf nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, laß sie zergehen, und rühre sie mit 4 Eierdotter und 2 ganzen Eiern ab; dann mische das abgeriebene Brod dazu, auch etwas Salz, 2 Gaisel feines Mehl, mache es wohl untereinander, und mische ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch und so viel als $\frac{3}{4}$ U. gekochten magern und fein zusammengeschnittenen Schinken darunter.

Nimm etwas feines Mehl auf ein Nudelbret, mache die Knödel, wie schon gesagt worden ist, und $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten lege sie ein. Noch besser werden die Knödel, wenn man sie in gewöhnliche Bouillon oder Fleischbrühe legt. Ist es Zeit anzurichten, so nimm sie heraus auf eine Schüssel, laß 3 Loth Butter zergehen, und gieß sie oben darauf, auch gib ein wenig geschnittene Petersilie dazu.

N^o 16. Speckknödel.

Diese werden eben so zubereitet, wie die Schinkenknödel. Dabei ist aber zu bemerken, daß man für 12 Personen $1\frac{1}{2}$ Pfd. frischen Speck dazu haben müsse. Derselbe wird $\frac{1}{2}$ Stunde in der Fleischbrühe gesotten, dann mit dem Schneidmesser fein zusammengeschnitten, und unter die Knödel gemischt, wie bei dem Schinken geschehen ist.

N^o 17. Kartoffelknödel, bürgerlich.

Für 12 Personen nimmt man 16 Kartoffeln, siedet solche weich, schälet die Haut davon, und laßt sie kalt werden; dann reibt man sie auf einem Reibeisen. Zu diesen Kartoffeln braucht man nur 4 Kreuzerbrode; zwei werden eingeweicht, und zwei