

# **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 15. Knödel mit Schinken

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

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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