

# **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 17. Kartoffelknödel, bürgerlich

[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

werden würfelförmig geschnitten und gebacken (wie schon bei den ersten Knödeln ist gemeldet worden), auch thue nur eine starke Gaisel (soviel du mit 2 hohlen Händen fassen kannst) Mehl dazu. Dann mache sie wie die ersten und lasse sie  $\frac{1}{2}$  Stunde sieden.

Man kann auch geriebenes Brod darauf rösten oder Zwiebel, wie man will.

Die Knödel können auch an einem Fasttag gegeben werden.

### N<sup>o</sup> 18. Griesknödel, bürgerlich.

lese  $1\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$ . Gries sauber, mache 1 Maß Milch siedend: u. mache es durcheinander, lasse  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{L}$ . Butter zergehen, gieß sie über den angebrühten Gries, schlage 2 Eier u. 4 Eierdotter daran, salze sie und mache 16 Knödel wie schon erinnert wurde. Wenn sie eine halbe Stunde gesotten haben, macht man 4 Loth Butter oder Schmalz heiß und begießt dieselben damit, worauf sie gleich zur Tafel gegeben werden.

### N<sup>o</sup> 19. Spinat zu kochen, bürgerlich.

Puze u. wasche für 12 Personen 12 starke Händevoll Spinat sauber, lasse ihn im Wasser etliche Walle aufkochen, schwemme ihn hernach mit frischem Wasser ab, drücke ihn wohl aus u. schneide solchen nebst einer Zwiebel mit dem Schneidmesser klein, gib 4 Loth frische Butter in ein Geschirr, mache einen Kochlöffel voll Mehl schön geb, gib die Zwiebel dazu und lasse ihn auf dem Feuer ein wenig anziehen, thue den Spinat nebst Salz u. ein wenig Muskatennuß hinein und lasse ihn ein wenig dünsten; gieß  $\frac{1}{2}$  Maß fette Fleischbrühe daran und laß ihn kochen, so ist er ganz zubereitet.

Auf einen Fasttag nimm statt der Fleischsuppe Erbsenbrühe und 6 Loth frische Butter mehr.

Willst du ihn aber in ganzen Blättern geben so pflücke ihn sauber ab, siede ihn im Wasser, drücke ihn recht aus u. schneide ihn mit dem Schneidmesser noch ein wenig durch. Gib 6 Loth frische Butter, oder statt dessen Fett in ein Geschirr, lege den Spinat mit etwas Salz und Muskatennuß dazu u. laß ihn damit dünsten; hierauf stäube einen Kochlöffelvoll Mehl daran, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischbrühe dazu und laß ihn kochen, dann kannst du ihn zur Tafel geben.