

# **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 18. Griesknödel, bürgerlich

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

werden würfelartig 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 frischen 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 ihm 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.