

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

Klöße zu Suppen zu gebrauchen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

37. Falsche Chokoladesuppe. — In einem Stückchen Butter wird Mehl schön gelb geröstet, gute Milch daran geschüttet, sehr fleißig gerührt, damit es keine Klümpchen darin giebt, etwas Zucker und Zimmt dazu, eine gute Weile mit einander gekocht, 2 Eiergelb daran, dann über gebähte Brodschnitten angerichtet.

38. Weinsuppe. — Man siedet einen Schoppen Wein und ein Glas Wasser mit einem Stückchen Zucker, rührt 3 bis 4 Eigelb daran, und richtet es über in Würfel geschnittenes und in Butter schön gelb gebackenes Brod an, dann ist sie fertig.

39. Hirnsuppe. — Man schneidet Weißbrod in ganz dünne Schnitten, backt sie in Butter schön gelb. Nun werden Zwiebeln und Petersilie sehr fein verwiegt, in frischer Butter recht weich gedämpft; ein abgekochtes Kalbshirn wird so zart wie möglich verrührt und mit einem Eigelb unter das Grüne gerührt, ein bißchen Salz und Muskatnuß dazu, recht gut mit einander verrührt und auf obige Brodschnitten gestrichen; diese werden beim Anrichten in einen ganz leichten, mit etwas Schü versetzten Reisschleim gelegt und gleich aufgetragen.

### Klöße zu Suppen zu gebrauchen.

40. Gezopfte Klöße. — Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter mit 5 Eiern ab, zopft zwei mürbe Kreuzerbrod, die zuerst abgerieben seyn müssen, hinein, etwas Salz, rührt es gut durch einander, thut es in ein Geschirr mit etwas Fleischbrühe, stellt es auf den heißen Heerd, oben ein Deckel mit Gluthen; wenn es gebacken ist, mit einem Löffel Klöße daraus gestochen, und in gute braune Fleischbrühe gelegt.

41. Schwammklöße. — 4 Löffel voll Mehl werden mit 2 Eiern und einem halben Schoppen Milch nebst etwas Salz gut verrührt; 3 Loth Butter läßt man in einem Geschirr zergehen, rührt den Teig hin-

ein, und rührt beständig darin, bis sich der Teig vom Geschirr ablöst. Man läßt ihn nun kalt werden, verdünnt ihn mit noch zwei Eiern, thut ihn Löffelvollweise in siedende Fleischbrühe; sobald sie in die Höhe steigen, sind sie fertig. Es ist gut, wenn man sie gleich auf den Tisch giebt.

42. Butterklöße. —  $\frac{1}{3}$  Pfd. Butter wird mit 2 ganzen Eiern recht schaumig gerührt, 2 Löffel voll feines Mehl darunter gethan, ein bißchen Salz; dann mit einem Löffel in siedende Fleischbrühe Klöße gemacht, und beinah  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht.

43. Saure Rahmklöße. — Man macht  $\frac{1}{2}$  Schoppen sauren Rahm siedend, rührt ungefähr 3 Löffel voll Mehl hinein, rührt darin bis der Teig ganz trocken wird, stellt ihn vom Feuer, wenn er bald kalt ist, mit 2 ganzen Eiern verdünnt; dann wie Obige gesotten.

44. Leberklöße. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Kalbsleber wird gehäutelt und alles Udrige davon gethan; dann mit etwas Zwiebeln, Petersilie und ein wenig Majoran sehr fein gehackt, 3 Loth Butter werden mit 2 ganzen Eiern abgerührt, das Gehackte dazu gethan, nebst 2 Löffel voll geriebenem Weißbrod und ein kleiner Löffel voll Mehl und etwas Salz, und dann noch eine Zeitlang recht gut gerührt, dann in Fleischbrühe gekocht.

45. Fleischklöße. — Man verwiegt  $\frac{1}{4}$  Pfund Kalbfleisch mit 2 Loth Nierenfett sehr fein, salzt es ein wenig, thut ein in Wasser eingeweichtes und wieder sehr fest ausgedrücktes Kreuzerbrod dazu, schlägt ein Ei daran, macht es recht gut untereinander, und formirt mit der Hand, auf die man ein wenig Mehl nimmt, runde Kügelchen daraus, und siedet sie in Fleischbrühe oder nur in Salzwasser.

46. Markklöße. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Rindermark läßt man zergehen, seigt es durch, damit kein Beinchen darin bleibt; rührt es dann mit 3 Eiern ab, salzt es, thut zwei gute Löffel voll Mehl darunter, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, recht gut darunter gerührt,

dann mit einem Löffel gewöhnliche Klöße in nicht zu stark siedende Fleischbrühe gelegt und etwas langsam gefocht.

47. Griesklöße. —  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch wird auf Feuer gethan, wenn sie siedet 3 Loth Butter dazu, dann rührt man 2 Löffel voll Gries hinein, läßt es unter stetem Umrühren eine gute Weile kochen, stellt es dann zum Verfühlen, verdünnt es mit zwei Eiern, salzt es, dann wie die Vorhergehenden gesotten.

48. Klöße von Reis. — Den Reis kann man in Milch oder Fleischsuppe, die aber nur ganz wenig gesalzen seyn darf, kochen, so zwar, daß er weich ist, aber ganz bleibt. Auf  $\frac{1}{4}$  Pfd. Reis rührt man 6 Loth Butter mit 3 Eiern ab, thut den ganz trocken eingekochten und kalt gewordenen Reis dazu, rührt es unter einander, und siedet sie wie die Griesklöße.

49. Klöße von gebratenem Fleisch. —  $\frac{1}{2}$  Pf. gebratenes Kalbfleisch wird mit Zwiebeln und etwas Petersilie sehr fein verwiegt,  $\frac{1}{8}$  Pfd. Butter wird mit 3 Eiern gut abgerührt, das Verwiegte dazu, ein geriebenes Kreuzerbrod noch darunter nebst ein bißchen Salz; dann runde oder längliche Klöße daraus gemacht und in Fleischbrühe gesotten.

50. Kartoffelklöße. — Man reibt 3 mittlere Kartoffeln, die schon Tags vorher gesotten worden sind. 6 Loth Butter wird mit 3 Eiern abgerührt, die Kartoffeln nebst etwas fein gebackter Petersilie, ein wenig Salz und ein starker Kaffeelöffel voll feines Mehl darunter, thut dann mit dem Löffel Klöße in kochende Fleischbrühe und läßt sie langsam kochen.

---

Croquets, statt kleinen Pastetchen zu gebrauchen.

51. Croquet von Kalbfleisch. — Man schneidet gebratenes Kalbfleisch in würfelige Stückchen, macht eine gute Buttersauce, aber etwas dick, ein wenig Mus-