

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

40. Gezupfte-Klöße

[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 abgesehenes 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 Reischleim 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-