

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

43. Saure Rahm-Klöße

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

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,