

# **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**

49. Klöße von gebackenem Fleisch

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

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-