

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

607. Speck-Klöße

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

angerichtet; das Gebackene aus der Form gestürzt und in die Sauce gelegt.

605. Nudeln-Strudel. — Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl thut man ein wenig Butter und ein Ei, macht mit Wasser, ein wenig Salz einen nicht sehr festen Nudelteig, den man so dünn als möglich auswählt, und alles zu einem Kuchen macht. Der ganze Kuchen wird mit dickem saurem Rahm bestrichen, dann zusammen gerollt. Ein Blech wird gut mit Butter bestrichen, der Kuchen wie eine Schnecke zusammen geringelt hinein gelegt, süße Milch und etwas frische Butter daran geschüttet, dann in Ofen gethan, und fast ganz einkochen lassen; wenn er fertig ist, so wird er aus dem Blech genommen und auf die Platte gelegt und mit Zucker bestreut.

606. Gries-Klöße. — Man setzt einen Schoppen Milch aufs Feuer mit 3 Loth Butter, rührt, wenn es kocht, Gries hinein, daß es eine steife Masse wird, thut es vom Feuer, und wenn es ziemlich erkühlt ist, so verdünnert man es mit 3 ganzen Eiern, thut ein Löffel voll Zucker, 2 Loth fein gestoßene Mandeln, ein guter Löffel voll gut gereinigte Rosinen dazu, und alles recht gut vermischt, läßt eine halb Maas Milch sieden, macht mit dem Löffel Klöße in der Größe einer Welschnuß darein, läßt sie gut darin aufkochen, richtet sie mit dem Schaumlöffel auf ein Geschirr an, und thut wieder andere hinein; ist man mit allen fertig, so wird an die Milch 3 Eigelb und nach Gutfinden Zucker gerührt, wenn die Sauce anfängt dicklicht zu werden, so wird sie ein wenig auf die Seite gestellt. Die Klöße werden dann auf die dazu bereitete Platte angerichtet, die Sauce darüber gegeben und servirt.

607. Speckklöße. — Man schneidet zwei Kreuzerbrode in Würfel, verwiegt ziemlich Zwiebeln und Petersilie; nun schneidet man $\frac{3}{4}$ Pfd. Speck auch in Würfel, der aber nicht zu fett seyn darf. Nun wird der Speck in eine Pfanne auf ein nicht sehr starkes Feuer gethan, und schön gelb geröstet, dann thut man ihn

heraus, läßt aber alles Fett darin, worein man das Brod thut, und schön gelb röstet, dann wird auch das verwiegte Grüne noch zu dem Brod gethan, und noch ein Paar Minuten damit gedünstet, dann zu dem Speck gethan, ein halb Pfd. Mehl thut man dazu, 3 Eier, etwas Salz und macht mit noch Milch einen dicken Knödelsteig daraus, macht Wasser siedend, thut Salz darein, und legt einen starken Löffelvoll nach dem andern hinein, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, ist man damit fertig, so wird Butter heiß gemacht, Zwiebeln darin schön gelb geröstet, und die Klöße damit abgeschmelzt und gleich aufgetragen.

608. Gries-Klöße mit Schinken. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 4 Eiern abgerührt, dann 4 Löffel voll Gries dazu gerührt, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund fein verwiegten Schinken. Man läßt nun den Teig stehen, salzt ihn erst wenn man ihn brauchen will ein wenig, nun läßt man Wasser welches nur wenig gesalzen ist, kochen, legt mit dem Löffel Klöße hinein, läßt sie eine gute Zeit kochen, wenn aufgetragen wird, so schmelzt man sie mit Butter, worin etwas Brod geröstet ist, ab, und gibt es gleich auf den Tisch.

609. Karthäuser-Klöße. — Man schneidet von abgeriebenem mürbem Brod Klöße heraus, in der Form eines kleinen Borsdorferäpfels, thut sie in ein Geschirr, und feuchtet sie durch mit verührten Eiern und Milch an, ist dieß geschehen, so werden sie in geriebenem Brod, dann in Eiern, dann wieder in Brod umgewendet, in Butter schön gelb gebacken, auf eine Platte angerichtet, mit Zucker bestreut und eine gute Kirschen-Sauce daran gegossen und aufgetragen.

610. Gebrühte Klöße. — Man setzt $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch mit 4 Loth Butter, zum Feuer, rührt, wenn es siedet, Mehl hinein, bis der Teig recht dick ist, stellt ihn dann vom Feuer, verdünnert ihn mit 3 bis 4 Eiern, thut etwas Salz dazu, dann werden sie nach Belieben mit dem Löffel in siedende Milch gelegt, eine Zeitlang darin ge-