

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

610. Gebrühte Klöße

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

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-

focht; wenn alle gekocht sind, so wird diese Milch mit ein Paar Eigelb abgezogen, Zucker und verwiegte Citronenschalen dazu gethan, das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, auch darunter gerührt, daß es ein recht dickes Creme ist. Die Klöße, welche man unterdessen warm erhalten hat, werden auf die Platte gethan, das Creme darüber gegeben.

611. Ein Scheiterhaufen. — Zwei Kreuzerbrod werden in dünne Scheiben geschnitten, diese in Butter schön gelb gebacken, dann wird ein Model mit Butter bestrichen, das Brod übers Kreuz Schichtenweise hinein gelegt; 6 ganze und 3 Gelbeier werden mit nicht gar $\frac{1}{2}$ Maaß Milch gut verrührt, nach Belieben Zucker, Zimmet, Rosinen, Zibeben und geschnittene Mandeln dazu gethan, noch recht miteinander vermischt und über das Brod geschüttet, in kochendes Wasser oder in Ofen gestellt, dann gestürzt und auf den Tisch gegeben.

612. Würfel-Kuchen. — Zwei Kreuzerbrode werden zu kleinen Würfeln geschnitten, in Butter schön gelb geröstet, die Hälfte davon mit siedender Milch angebrüht, dann sehr fein verrührt; 3 Loth Butter werden mit 3 Eigelb abgerührt, das zerrührte Brod nebst einem starken Löffel voll gestoßenen Zucker, 4 guten, in Würfel geschnittenen und mit Zucker bestreuten Aepfeln nebst dem gerösteten Brod dazu gethan, gut untereinander gemacht, das Weiße der Eier, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen. Ein Blech wird gut mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, und langsam recht schön gebacken, auf die Platte gestürzt, mit Zucker bestreut, und servirt.

613. Gekochte Mandel-Tyrte. — Man reibt von 3 Kreuzerbroden die Rinde ab, schüttet Milch an das Brod, und läßt es weich werden, setzt es dann aufs Feuer, und kochts wie einen Brei, treibt es hernach durch einen Sieb, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 5 Eigelb abgerührt, das Brod dazu gethan, verwiegte Citronenschalen, $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gestoßene Mandeln, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in