

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

2. Brodknöpflein

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

nur das Mürbe, und siedet sie in guter Fleischbrühe, wenn sie weich sind, so giebt man sie über gebähte Brodschnitten, salzt sie, und giebt sie gleich auf den Tisch.

39. Wein-Suppe.

Man nimmt 1 Kochlöffel voll Mehl in eine Schüssel, rührt es zart mit Wasser an, giebt 3 Eiergelb und einen Schoppen guten Wein dazu, rührt es gut um, schüttet es in ein reines Pfännlein, giebt Zucker, Zimmt und Nägelein dazu, rührt dieses auf dem Feuer, daß es nicht überkocht und richtet es über gebähtes oder in Würfel geschnittenen, in Butter geröstetes Brod an, und giebt es sogleich auf den Tisch.

40. Zettele-Suppe.

Man nimmt 1 Kochlöffel voll Mehl in eine Schüssel, schlägt 1 Ei dazu, rührt es recht zart, nimmt noch 1 Ei dazu, daß der Teig recht lauft, und rührt ihn dann in kochende gute Fleischbrühe.

Knöpflein und andere Beilagen zu Suppen.

1. Blumenkohl in die Suppe.

Der Blumenkohl wird sauber gewaschen, gepuht, die weißen Zinklein davon erlesen und in Salzwasser abgekocht; dann macht man einen guten Eierteig, kehrt den Blumenkohl darin um, und backt ihn in Schmalz, d. h. in ausgekochter Butter; beim Anrichten garnirt man die Suppe mit diesem Blumenkohl. Man kann auch Spinat oder andere feine Gemüse damit zieren.

2. Brod-Knöpflein.

Man weicht 1 Kreuzerbrod in kaltes Wasser ein, wenn es weich ist, drückt man es aus, macht 3 Loth

Butter in einem Pfännlein warm, thut das Brod hinein und rührt es auf dem Feuer, bis es recht fein ist, und schlägt 2 Eier hinein; dann kann man die Knöpflein backen oder in Fleischbrühe kochen. Diese Knöpflein können in alle Suppen gegeben werden, auch kann man sie in Pasteten mit Fleisch oder Geflügel geben.

3. Brod-Knöpflein anderer Art.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Bierl. Butter recht weiß, schlägt 2 oder 3 Eier darein, salzt es und thut so viel geriebenes Weißbrod dazu, daß man kleine runde Knöpflein daraus formiren kann, alsdann siedet man sie $\frac{1}{4}$ Stunde in kochender Fleischbrühe.

4. Gefüllte Brödlein.

Man nimmt Bierhefen-Teig, wie zu den Dampfneudeln; wenn man keine Blech-Mödelein hat, so nimmt man ein Kelchglas, macht eine Fülle wie zu einer Kalbsbrust, bringt es mitten in den Teig und läßt es ganz heben; dann kann man sie in einem Ofen auf Blech oder in Schmalz backen. Auf 1 Person rechnet man 3 Stück.

5. Butter-Knöpflein.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter recht leicht, rührt nacheinander 3 ganze Eier und 3 Kochlöffel voll Mehl dazu; wenn dieses recht untereinander gewirkt ist, so läßt man es $\frac{1}{2}$ Stunde in beständig zugedeckter Fleischbrühe kochen.

6. Butter-Knöpflein anderer Art.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Bierl. Butter recht ab, schlägt 2 Eier, eines nach dem andern hinein; dann rührt man es eine Weile und reibt 1 Kreuzer-Gipsel daran, salzt es, und giebt Grünes nach Belieben dazu, der Teig darf aber nicht zu fest werden; dann macht man kleine Knöpflein daraus und kocht sie in Fleischbrühe.

7. Noch eine Art Butter-Knöpflein.

Man schneidet 1 Kreuzerbrod in Würfel, schüttet 3 Loth frische Butter daran, salzt es, giebt etwas Grünes und