

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

3. Brodknöpflein anderer Art

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

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 Dampfnudeln; 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