Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

11. Erdäpfelknöpflein

urn:nbn:de:bsz:31-107321

Visual Library

Muskatnuß daran, wirkt alles recht durcheinander, macht kleine Knöpflein daraus und kocht sie in Fleischbrühe.

8. Butterteig-Knöpflein.

Man nimmt Butterteig, sticht ihn mit einem Mödelein aus wie zu Pfeffernüssen, setzt sie auf ein Papier und backt sie hellgelb; sie dienen zur Suppe wie andere Knöpflein, nur darf man sie nicht kochen lassen.

9. Verlorene Eier.

Man verschlägt 4 Eier mit guter, heißer Fleischbrühe, giebt Grünes, Salz und Gewürz nach Belieben dazu, rührt alles durch einen feinen Schaumlöffel in ein besonderes Geschirr und läßt es in einem Ofen ½ Stunde stehen; alsdann legt man den Teig löffelvollweis auf Suppen, worin Brodschnitten sind.

10. Erbsen von Mehl.

Man macht einen Nudelteig, thut ein Stückchen Butter wie eine Nuß groß daran, giebt 2 Eier und so viel Mehl als die Eier aufbrauchen, dazu, arbeitet den Teig recht zart, wallt ihn, wie einen gewöhlichen Nudelteig, einen starken Messerrücken dick aus, sticht ihn mit einem Mödelchen aus, backt sie in nicht gar heißem Schmalz hellgelb, nud läßt sie mit guter Fleischbrühe ½ Stunde kochen; Salz und Grünes giebt man nach Belieben in die Brühe.

11. Erdäpfel-Knöpflein.

Man rührt ½ Pfd. Butter mit 8 Eiern recht leicht ab; dann reibt man 1 Pfd. gesottene mehlige Erdäpfel und 2 Kreuzergipfel auf dem Reibeisen, giebt dieses mit ein wenig Mehl, zerschnittenem Schnittlauch, Petersilie und Zwiebeln dazu, und macht alles recht leicht durcheinander; man probirt eines, und wenn sie noch zerfahren, so nimmt man noch ein wenig Mehl dazu.