

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

13. Fleischknöpflein anderer Art

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

12. Fleisch = Knöpflein.

Man nimmt ein Stückchen Hühnerfleisch, ein Stückchen Kalbfleisch und ein wenig Nierenfett, giebt einige Zitronenschalen, Chalotten und etwas Petersilienkraut dazu, und wiegt dieses zusammen; dann reibt man ein Kreuzergipfel und $\frac{1}{2}$ Kreuzerbrod, welches mit Rahm angefeuchtet wird, daran, stößt dies alles in einem Mörser mit 2 ganzen Eiern, etwas Muskatnuß und Salz und macht kleine Knöpflein daraus, welche man in siedender Fleischbrühe kocht.

13. Fleisch = Knöpflein anderer Art.

Wenn es geschwind geschehen soll, Fleisch = Knöpflein zu machen, so nimmt man 2 Bratwürste und zieht die Haut davon ab; dann dämpft man nach Belieben etwas Grünes in Butter, rührt 3 Eier dazu, daß es wird wie eine Art gerührte Eier, arbeitet dieses mit Salz und Gewürz nach Gutdünken in einem Mörser durcheinander, macht dann kleine Knöpflein daraus und siedet sie in der Fleischbrühe. Man kann sie in Suppe oder in der Sauce geben.

14. Gewöhnliche Knöpflein.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl und 2 Eier, giebt ein wenig Salz dazu, macht einen guten Teig davon und läßt ihn durch einen besondern Schaumlöffel laufen; man darf sie aber nicht zu lange kochen lassen, damit sie nicht talgig werden.

15. Gipfel = Knöpflein.

Man verkleppert 3 Eier zu Schaum, läßt ein Stückchen Butter vergehen und schüttet sie daran; dann rührt man Gipfel nebst Salz und etwas Grünes daran und legt ganz kleine Knöpflein davon in siedende Brühe; sollten sie zerfahren, so nimmt man noch ein wenig Gipfel, und sollten sie zu fest seyn, so nimmt man 1 Löffel voll Milch oder Rahm dazu.