

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

19. Hefenknöpflein

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

16. Gries-Knöpflein.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter, rührt sie recht leicht ab, schlägt 6 ganze Eier und 2 Dotter, eines nach dem andern dazu; dann giebt man 8 Löffel voll Waizengries darein und rührt alles recht untereinander, giebt etwas Salz und Schnittlauch dazu, formirt Knöpflein wie eine welsche Nuß groß daraus, und giebt sie in kochende Fleischbrühe oder Wasser; man kann sie sowohl abschmälzen, wie auch zur Suppe gebrauchen.

17. Gries-Knöpflein anderer Art.

Man läßt 1 Schoppen Milch sieden, rührt 6 Löffel voll Waizengries hinein und kocht dieses recht dick; dann rührt man $\frac{1}{2}$ Bierl. Butter mit 4 Eiern recht leicht, rührt das gekochte Gries nach und nach darüber, giebt ein wenig Salz dazu und macht dann mit einem Messer lange Knöpflein, welche man in kochender Fleischbrühe langsam sieden läßt.

18. Grüne Knöpflein.

Man nimmt Petersilie, Körbelkraut und Sauerkraut, von jedem 1 Handvoll, wäscht es sauber, zerwiegt es klein und dämpft es in einem Stück Butter; dann verkleppert man 4 oder 6 Eier in 1 Schoppen Fleischbrühe, rührt das Gedämpfte darein, thut dieses auf ein Blech oder in eine irdene Schüssel und stellt es in einen Ofen; wenn es gestanden hat, so wird es löselvollweis auf die Suppen gethan.

19. Hefen-Knöpflein.

Man macht einen gewöhnlichen Bierhefenteig, wie zu den Dampfnudeln, macht Kugeln daraus, setzt sie auf ein Blech, siedet sie in kochender Fleischbrühe oder backt sie hellgelb im Ofen; wenn man beim Dampfnudelmachen übrigen Teig hat, so kann man ihn so anwenden.

20. Hirn-Knöpflein.

Man reinigt ein Kalbshirn sauber, kocht es 1 Minute