

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

20. Hirnknöpflein

[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 Kügelein 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

in siedendem Salzwasser, rührt 4 Loth Butter recht leicht mit 3 ganzen Eiern, reibt das Hirn, nebst Salz, Gewürz und etwas Grünem fein, rührt dann 2 Feingeriebene Kreuzergipfel darunter und formirt Knöpflein daraus, welche man $\frac{1}{4}$ Stunde in guter Fleischbrühe kochen läßt; man kann sie zu allen gebähten Brodsuppen gebrauchen.

21. Knöpflein von Hühnerleber.

Von mehreren Hühnern verwiegt man das Herz und die Leber fein, dämpft etwas Petersilie, Salz, Schnittlauch und 2 Schalotten, welches ebenfalls fein verwiegt seyn muß; dann weicht man 1 Kreuzerbrod in Wasser ein, drückt es aus, giebt 3 Eier und 1 Hand voll geriebene Gipfel daran, rührt alles recht durcheinander und macht runde Knöpflein daraus, welche man in Wasser oder Fleischbrühe kocht.

22. Knöpflein von Hühnerfleisch.

Man wiegt das Fleisch von 1 jungen Huhne recht fein, reibt 2 Kreuzergipfel, feuchtet sie mit süßem Rahm an, nimmt 2 Loth zergangene Butter nebst etwas Grünem, einigen Zitronenschalen und Salz, arbeitet alles recht durcheinander, verdünnt es mit 3 Eiern, welche vorher recht verrührt sind, macht mit einem Löffel lange oder runde Knöpflein daraus und kocht sie.

23. Knöpflein von gebrühtem Teig.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch kochen, rührt Mehl hinein, bis der Teig dick ist, rührt ihn so lange, bis er sich von der Pfanne löst, thut ihn in eine Schüssel, rührt 3 bis 4 Eier hinein, giebt etwas Salz und Muskatnuß daran und macht Knöpflein daraus; man kann sie backen oder kochen.

34. Krebs-Butter.

Von 25 Krebsen werden die Scheeren und die Schweife ausgelöst, die Schalen mit 1 Vierling Butter gestoßen, und das Gestoßene ausgekocht und durch ein Tuch aus-