

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

27. Abgerührte Leberknöpflein

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

gedrückt; dann läßt man 1 Schoppen Milch kochen, drückt sie ebenfalls durch das nämliche Tuch, wodurch man die Krebsbutter gedrückt hat, rührt 4 ganze Eier in die Milch, giebt etwas Salz und Muskatnuß dazu und seiet es durch einen feinen Schaumlöffel in eine Schüssel; dann nimmt man kleine Mödel, bestreicht sie mit Krebsbutter, füllt die Krebsmilch darein und läßt sie in einem Ofen gestehen oder im Wasser kochen.

25. Krebs-Knöpflein.

Man siedet 15 Krebse in Salzwasser, thut die Schweife und Scheeren heraus, und wiegt sie klein; die ausgeleerten Schalen stößt man fein, röstet sie mit einem Stückchen Butter und preßt sie durch ein Tuch; hierzu nimmt man die gewiegten Krebse, 2 geriebene Eipfel, Salz, Muskatnuß, welches man zuvor mit einem Löffel voll Rahm anfeuchtet, 3 ganze Eier, macht dieses leicht untereinander, daß der Teig nicht zu dick wird, und legt Knöpflein in siedende Brühe.

26. Krebs-Knöpflein anderer Art.

6 Loth Krebsbutter wird mit 2 Eierdotter und einem ganzen Ei leicht angerührt; dann schneidet man von 1 Kreuzerbrod die Rinde ab, weicht es in gute Milch, drückt es aus und rührt es in die Krebsbutter; dann rührt man noch eine Hand voll geriebene Eipfel nebst Salz und etwas Grünes dazu und kocht sie in siedender Fleischbrühe.

27. Abgerührte Leber-Knöpflein.

Es werden 4 Kreuzer-Eipfel gerieben und mit ein wenig süßen Rahm angefeuchtet; dann wiegt man 1 Pfd. Leber fein, thut dieses zusammen in eine Schüssel, rührt 6 ganze Eier, einige Schalotten, etwas Petersilie, Schnittlauch, Salz, Gewürz und 1 Eßlöffel voll Mehl darein, rührt alles recht untereinander und macht Knöpflein; die zur Suppe werden klein, zum Schmalzen größer gemacht.