Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

94. Reisknopf

urn:nbn:de:bsz:31-107321

Visual Library

mit Butter, legt eine Lage von den Nudeln, dann eine Lage von dem Abgerührten darein, und fährt damit abwechselnd fort, bis alles eingelegt ist, backt es wie die vorigen in einem Ofen, und giebt den Knopf trocken auf den Tisch.

93. Knopf von sauerm Rahm.

Von 1 Maas sauerer Milch verrührt man den Rahm, thut an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, bis es süß genug ist, dazu, rührt das Gelbe von 4 Eiern, sammt dem vom Weißen derselben geschlagenen Schnee darein, reibt für 1 Kreuzer Milchbrod, von welchem die Rinde weggeschnitten wird, rührt es ganz leicht in die Masse, füllt diese in eine mit Butter bestrichene Form, stellt sie in kochendes Wasser, läßt sie ½ Stunde lang schnell fortsieden, stürzt den Knopf auf eine Platte, und macht eine Mandel-Sauce darüber.

94. Reis-Knopf.

Zu einem Knopf für ungefähr 4 Personen kocht man ½ Pfd. Reis in Milch zu einem dicken Mus, und läßt ihn erkalten; dann rührt man ½ Pfd. Butter ganz weiß, schlägt nach und nach 10 bis 12 Eierdotter daran, und rührt den gekochten Reis dazu; wenn dieses recht untereinander gerührt ist, so thut man 1 Handvoll abgezogene und feingewiegte Mandeln, kleine Weinbeeren, Zucker, gestoßenen Zimmet und feingeschnittene Zitronenschalen nach Belieben dazu, zuletzt schlägt man das Weiße von den Eiern zu Schnee, und rührt ihn darunter; dann bestreicht man eine Kasserole dick mit Butter, bestreut sie mit geriebenen Brode, gießt den Teig darein, und läßt ihn in einem Ofen backen. Dann macht man folgende Sauce daran: man rührt eine kleine Handvoll so zart als möglich gestoßene Mandeln mit Milch an, thut Zucker, Zimmet und zerschnittene Zitronenschale dazu, und läßt dieses unter stetem Umrühren kochen; hernach rührt

man einige Eierdotter daran, gießt die Sauce in eine Platte, und legt den Knopf darein.

95. Knopf von Zitronat.

Man reibt 1 Milchbrod in 1 Schoppen süßen Rahm, schlägt 2 ganze Eier darein, thut ziemlich viel Zucker dazu, legt eines Hühnereies groß Butter in eine messingene Pfanne, kocht das angerührte Brod darin, rührt es beständig auf dem Feuer, thut es alsdann in eine Schüssel, läßt es ein wenig erkalten, und rührt das Gelbe von 3 Eiern und 3 ganze Eier daran; dann schneidet man ¼ Pfd. Zitronat zu würflichen Blättchen, thut es unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter bestrichene Form, läßt sie in kochendem Wasser 1 Stunde lang sieden, stürzt den Knopf auf die Platte, und gießt eine Chocolade- oder Mandel-Sauce daran (letztere besonders ist sehr gut dazu); man kann auf die Chocolade-Sauce Sternlein oder Ringlein von verwiegtem Eierweiß legen; die Mandel-Sauce kann am Rande herum mit Himbeer- oder Weichsel-Gelee geziert werden.

96. Kratzeten.

Man nimmt ½ Pfd. Mehl in eine Schüssel, schlägt 4 Eier daran, gießt Milch dazu, rührt dieses zu einem zarten Teige, und salzt ihn; dann macht man Schmalz in einer flachen Pfanne heiß, backt den Teig darin, wendet ihn um, zerstößt ihn mit einem Schäufelchen, so sind sie fertig.

97. Kratzeten von Brod.

Man schneidet Weißbrod zu dünnen Stückchen in eine Schüssel, gießt 1 Schoppen Milch daran, und läßt es stehen, bis das Brod weich ist; dann verschlägt man Eier mit Salz, rührt sie darunter, macht Schmalz in einer flachen Pfanne heiß, schüttet den angemachten Brodteig darein, läßt ihn gelb backen, und zerstößt ihn wie den vorhin beschriebenen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg