

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

92. Süßer Nudelknopf

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

90. Knopf von Leber.

Es wird 1 Pfd. Kalbsleber, wenn sie abgehäutelt ist, in einem Mörser gestoßen, und durch ein Haarsieb gepreßt; dann dünstet man verwiegte Zwiebeln, Petersilie und ein Stückchen Knoblauch in 4 bis 6 Lth. Butter, läßt das Gedünstete durch einen Schaumlöffel laufen, rührt die Butter, bis sie ein wenig erkaltet ist; schlägt nach und nach 4 ganze Eier darein, gießt $\frac{1}{2}$ Trinkglas voll süßen Rahm dazu, rührt die Leber darunter, thut etwas Salz, gestoßene Nägelein und ein wenig Muskatnuß dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, stellt es in kochendes Wasser, thut einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, und läßt es langsam fest werden; dann macht man eine Sardellen-, Trüffel- oder saure Rahm-Sauce daran.

91. Mandel-Knopf.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 5 ganzen Eiern recht schaumig ab, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte und recht feingestößene Mandeln, 4 Lth. Zwiebeln, 4 Lth. Rosinchen, die feinverwiegte Schale von einer Zitrone, Zucker nach Belieben, und für 1 Kr. in Milch eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Milchbrod dazu, rührt es recht fein miteinander ab, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form oder Tuch, und läßt es 1 Stunde lang in kochendem Wasser fortkochen; dann wird eine Wein-, Hagebutten- oder Weichsel-Sauce daran gemacht.

92. Süßer Nudel-Knopf.

Man macht ordinär geschnittene Nudeln, kocht davon $\frac{1}{4}$ Pfd. in süßer Milch ein, ohne jedoch die Milch ganz einkochen zu lassen, schüttet sie in eine Schüssel und läßt sie abkühlen; dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter ab, schlägt 6 Eier nach und nach daran, giebt Zucker und Zimmet nach Belieben, wie auch einige kleingeschnittene Krebschweife dazu; dann bestreicht man eine Kasserole

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 sauerem Rahm.

Von 1 Maas saurerer 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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis in Milch zu einem dicken Mus, und läßt ihn erkalten; dann rührt man $\frac{1}{2}$ 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 Zimmt 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, Zimmt und zerschnittene Zitronenschale dazu, und läßt dieses unter stetem Umrühren kochen; hernach rührt