

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

91. Mandelknopf

[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 Ruder-Knopf.

Man macht ordinär geschnittene Ruder, 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