Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

88. Knopf von Hirn

urn:nbn:de:bsz:31-107321

Visual Library

86. Gebackener Knopf anderer Art.

Man reibt von 4 Milchbroden die äußere Rinde ab, und weicht die Brosamen in süße Milch ein; dann rührt man ½ Pfd. Butter mit 6 bis 7 Eierdottern ab, drückt das Milchbrod fest aus, und rührt es auch dazu; ferner thut man kleingeschnittene Zitronenschalen, 1 Handvoll kleine Weinbeeren, Zimmet, und wenn man will, Zitronat und Pomeranzenschalen darein, schlägt dann das Weiße der Eier zu einem dicken Schnee, und wenn dieser auch darunter gerührt ist, so füllt man es in eine dick mit Butter bestrichene Form, läßt es schön gelb backen, und giebt den Knopf mit einer Wein- oder Weichsel-Sauce auf den Tisch.

87. Knopf von Hagebutten.

Schöne reife, wohl gereinigte Hagebutten setzt man mit frischem Wasser zum Feuer, läßt sie recht weich und ganz einkochen, und treibt sie durch; zu 1 Pfd. von diesem Hagebutten-Marke nimmt man 1 Pfd. Zucker, das Gelbe von 8 Eiern, den vom Weißen geschlagenen Schnee, etwas Zimmet und 1 gehäuften Eßlöffelvoll geriebenes Bisquit, verrührt alles, bis die Masse ihre gehörige Dicke bekommt, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, stellt es in kochendes Wasser, und läßt es 1 Stunde lang fortkochen; dann stürzt man den Knopf auf eine Platte, und macht eine Hagebutten- oder Weichsel-Sauce darüber.

88. Knopf von Hirn.

Man verwiegt Zwiebeln und Petersilie, dämpft sie in 6 Lth. Butter, und läßt die Butter durch einen Schaumlöffel laufen; dann rührt man die Butter mit dem Gelben von 4 bis 5 Eiern ab, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, verwiegt abgehäuteltes Hirn fein, macht alles untereinander, salzt es und mischt eine Handvoll geriebenes, in Milch eingeweichtes Brod darunter; dann

bestreicht man eine Form oder ein Tuch mit Butter, thut die Masse darein, läßt sie in kochendem Wasser gut werden, und macht eine Butter-Sauce daran.

89. Krebs-Knopf.

Man reibt von 2 oder 3 Kreuzerbroden die äußere Rinde ab, schneidet das Brod in der Mitte entzwei, und weicht es in Milch ein; indessen macht man von 25 bis 30 kleinen Suppenkrebsen ein starkes halbes Pfd. Krebsbutter, rührt sie, bis auf so viel, als man zur Sauce braucht, mit 6 bis 7 Eierdottern in der Wärme ab, thut das eingeweichte Brod, die Hälfte von den Krebsschweifen, welche kleingeschnitten seyn müssen, einige in Salzwasser abgesottene und kleingeschnittene Kalbsbrisen, nebst abgesottenen Morcheln, Salz, Muskatnuß und einer Handvoll kleingewiegtem Petersilienkraut dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, und rührt ihn auch darunter; dann bestreicht man ein leinenes Tuch mit Butter, schneidet die andere Hälfte der Krebsschweife der Länge nach voneinander, legt diese mit der äußeren Seite auf das mit Butter bestrichene Tuch, zwischen die Krebsschweife aber abgesottene Morcheln, gießt die Masse darauf, bindet das Tuch fest zu, legt es in siedendes Salzwasser, und läßt den Knopf 1 gute Stunde kochen, ist er aber größer, so muß er 2 kleine Stunden kochen; dann macht man eine Krebs-Sauce auf folgende Art dazu: man läßt die zurückbehaltene Krebsbutter zergehen, rührt einige Löffelvoll Mehl daran, und wenn es anfängt zu schäumen, so rührt man es mit Fleischbrühe, worin die Krebsschalen gesotten worden sind, an, thut Muskatnuß, ein wenig Zitronenschale, und wenn man will, etwas Wein dazu, läßt es 1/4 Stunde kochen, und richtet es hernach über den Knopf an. Beim Anrichten kann man auch einige Eierdotter und etwas süßen Rahm an die Sauce rühren.