

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

84. Süßen Fleischknopf

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

kochendem Wasser gut werden, und macht eine Jus- oder Butter-Sauce darüber.

84. Süßer Fleisch-Knopf.

Es wird 1 Pfd. gekochtes und kaltgewordenes mageres Rindfleisch mit der Schale von einer Zitrone fein zerschnitten; dann werden 3 Kreuzerbrode abgerindet, in Wein eingeweicht, und wenn sie weich sind, mit dem Wein zu einem Mus gekocht; ist es abgekühlt, so rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter ab, giebt das abgekochte Mus darunter, schlägt 4 ganze Eier und 4 Dotter daran, giebt das zerschnittene Rindfleisch, 2 Loth ungeschälte und feingestohene Mandeln, 4 Loth Zucker, etwas Zimmet und sehr wenig Salz daran; wenn alles recht gut verrührt ist, backt man es wie die übrigen Knöpfe, und giebt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

85. Gebackener Knopf.

Man schneidet für 2 Kreuzer Weißbrod wie Suppen-schnitten, gießt so viel kalte Milch darauf, bis alles Brod bedeckt ist, stellt es auf glühende Asche, und rührt es zuweilen um, bis es völlig weich ist; alsdann thut man 4 Loth große Rosinen, 4 Loth Zucker, ein klein wenig Salz, Zimmet, kleingeschnittene Zitronenschalen, 12 Loth Butter, 4 bis 5 ganze Eier und eben so viel Dotter zu dem Brode, rührt es stark durcheinander, daß es ein recht dickes Mus ist, bestreicht eine Form dick mit Butter, gießt das Angerührte darein, und läßt es 1 Stunde im Ofen backen; dann macht man eine Wein- oder andere süße Sauce darüber. Diesen Knopf kann man auch in ein mit Butter bestrichenes Tuch füllen, und in siedendem Wasser 1 Stunde lang kochen lassen; aber dann muß man den Teig mit noch einigen Eiern dünner machen. Eine Zitronen-Sauce, wie bei dem vorhergehenden Knopf gezeigt worden, ist bei den gesottenenen Knöpfen die beste, es muß aber keine Butter dabei seyn.