

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

83. Fleischknopf

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

Knopf, und was nicht auf die Platte geht, trägt man besonders auf. In diesen Knopf kann man auch  $\frac{1}{4}$  Pfd. abgezogene und recht feingewiegte Mandeln nehmen.

### 82. Fisch = Knopf.

Zu diesem ist Hechtfleisch am besten; wenn der Fisch sauber gepuzt, ausgenommen und mit Salz eingerieben ist, läßt man ihn 1 Stunde liegen, wischt ihn mit einem Tuch recht sauber ab, thut Haut und Gräthen davon, verwiegt das Fleisch so fein als möglich, nebst 1 Zwiebel, etwas Petersilie und Zitronenschale; dann thut man das Verwiegte, sammt dem Gelben von 2 hartgesottenen Eiern und eines Hühnereies groß Butter in einen Mörser, stößt es recht fein, nimmt es hernach in eine Schüssel, rührt es mit 4 bis 5 ganzen Eiern recht schaumig ab, thut Salz und Muskatnuß dazu, bestreicht eine Form oder ein Tuch mit Butter, füllt das Angerührte darein, bindet das Tuch zusammen, und läßt es 1 Stunde in kochendem Wasser schnell fortsieden; zur Sauce legt man ein Stück Butter in eine Reine, läßt 1 Löffelvoll Mehl darin anziehen, gießt Fleischbrühe, und an Fasttagen Wasser- oder Erbsenbrühe daran, legt eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, etwas Petersilie, einen Zitronenschnitt und den Hechkopf sammt der Leber dazu, und läßt dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam fortkochen; hernach legt man etliche abgesottene Morcheln darein, legt den Knopf auf eine Platte, die Morcheln darauf herum, und gießt die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber.

### 83. Fleisch = Knopf.

Man verwiegt  $\frac{1}{4}$  Pfd. gebratenes Kalbfleisch, thut ziemlich Zitrone, Petersilie, Zwiebeln und Knoblauch darunter, rührt  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter mit 5 bis 6 Eiern ab, thut das Verwiegte darein, reibt 1 Milchbrod daran, giebt 1 Glas süßen Rahm, Salz und Muskatnuß dazu, füllt alles in eine mit Butter bestrichene Form, läßt es in

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 feingestosene 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.