

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

81. Englischer Knopf

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

rührt es, bis es ein wenig erkaltet ist, rührt nach und nach 5 ganze Eier darein, thut Zucker, bis es süß genug ist, dazu, nebst 4 Loth geschälten und feingestohlenen Mandeln, mit der feinverwiegten Schale von einer Zitrone, und rührt alles recht wohl untereinander; dann rührt man 2 starke Händevoll Erdbeeren, welche gut mit Zucker überstreut seyn müssen, recht leicht darunter, so, daß sie nicht zerdrückt werden, füllt das Ganze in eine mit Butter bestrichene Form, deckt sie zu, und läßt es in kochendem Wasser 1 Stunde fortsieden. Hernach stürzt man den Knopf auf eine Platte, und macht eine Himbeer-Sauce daran.

81. Englischer Knopf.

Von 4 Kreuzerbroden wird die äußere Rinde abgeschnitten, und in Milch eingeweicht. Indessen rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter recht stark ab, rührt nach und nach 10 bis 12 Eierdotter hinein, drückt das eingeweichte Brod recht stark aus, rührt es mit Zucker, kleinen Weinbeeren und auf dem Reibeisen geriebener Zitronenschale an die abgerührte Butter, schlägt das Weiße der Eier zu Schnee, und rührt ihn langsam daran; dann bestreicht man eine Serviette mit Butter, legt sie in eine Schüssel, gießt den Teig darein, bindet die Serviette fest zu, und läßt sie in einem Hafen mit siedendem Wasser 1 gute Stunde kochen. Hernach nimmt man die Serviette heraus, bindet sie auf, legt den Knopf umgewendet auf eine Platte, besteckt ihn mit länglich geschnittenen Mandeln, und richtet folgende Zitronen-Sauce, die aber schon vorher, ehe der Knopf aus dem Wasser genommen wird, fertig seyn muß, darüber an: man rührt 1 guten Rührlöffelvoll Mehl mit 2 ganzen Eiern und 5 bis 6 Dottern an, gießt nach und nach 1 Schoppen Wein und $\frac{1}{4}$ Schoppen Wasser daran, reibt von 1 Zitrone die Schale auf dem Reibeisen ab, thut sie, nebst dem Saft und Zucker nach Belieben daran, und läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer kochen. Man gießt diese Sauce über den

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 abgefottene 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