

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

77. Knopf von Chocolate

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

## 76. Spinat-Knöpflein.

Man schneidet von 6 Kreuzerbroden die Rinde ab, und weicht es in Milch ein; dann brüht man 2 Händevoll Spinat, drückt ihn wieder fest aus, wiegt ihn mit Schalotten, Schnittlauch und Petersilienkraut recht fein, dämpft dieses in frischer Butter, thut das eingeweichte Brod, 6 Eiergelb, Salz und etwas geriebenes Brod an das Gedämpfte, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, und rührt ihn langsam darunter; sodann probirt man ein Knöpflein in kochender Fleischbrühe, und wenn es noch zerfährt, so mischt man noch ein wenig geriebenes Brod oder Mehl darunter, siedet sie in kochender Fleischbrühe oder Wasser, und giebt sie zu eingemachtem Fleisch auf den Tisch.

## 77. Knopf von Chocolade.

Es werden 2 Tafelchen Chocolade am Reibeisen gerieben, 1 starker Eßlöffelvoll Mehl daran gethan, und mit 1 Schoppen süßen Rahm oder süßer Milch auf dem Feuer zu einem recht dicken Mus gerührt; dann rührt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter recht schaumig ab, schlägt nach und nach 5 bis 6 ganze Eier daran, rührt es mit dem Vorhergehenden, thut Zucker, bis es süß genug ist, und ein Stückchen Vanille dazu, bestreicht eine Form mit Butter, streut sie mit geriebenem Brod aus, füllt die Masse hinein, stellt sie in kochendes Wasser, und läßt sie 1 Stunde darin kochen; indessen wird eine Sauce auf folgende Art dazu gemacht: man reibt 1 Tafelchen Chocolade, läßt 1 Schoppen süßen Rahm in einem messingenen Pfännlein siedend werden, thut die Chocolade hinein, läßt es ein wenig kochen, verrührt dann das Gelbe von 2 bis 3 Eiern mit 1 Eßlöffelvoll kaltem Wasser, rührt dieses, nebst einem Stückchen Vanille und ziemlich Zucker daran, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Umrühren dick werden, stürzt den Chocolade-Knopf auf eine Platte, und gießt die Sauce neben herum.