

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

75. Speckknöpflein

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

73. Gebrühte Gries-Knöpflein.

Man läßt 1 Maas Milch siedend werden, thut ein wenig Salz dazu, rührt $\frac{3}{4}$ Pfd. Gries hinein, und läßt es ein wenig kochen, verschlägt 5 Eier, und rührt sie an das Gries; dann läßt man Butter in einer flachen Pfanne oder Reine heiß werden, legt mit einem Blechlöffel Knöpflein in dieselbe, läßt sie auf beiden Seiten gelb braten, und giebt sie zu gekochtem Obst auf den Tisch.

74. Leber-Knöpflein.

Es wird 1 Pfd. Kalbsleber abgehäutelt, und recht fein verwiegt; dann dämpft man Grünes, Chalotten, Zwiebeln, welches ebenfalls fein verwiegt seyn muß, mit Salz und Gewürz in Butter recht weich, schneidet 8 Kreuzerbrode zu gleichen Würfeln, gießt 1 Schoppen kochende Milch daran, giebt das Gedämpfte, die Leber, 8 verührte Eier, einige Kochlöffelvoll Mehl und für 3 Kr. geriebenes Brod dazu, macht alles recht gut durcheinander, formirt Knöpflein von beliebiger Größe davon, und siedet sie in kochendem Salzwasser; sollten sie noch zerfahren, so rührt man noch etwas Mehl daran, schmälzt sie darnach mit geriebenem Brode ab, und trägt sie zur Tafel.

75. Speck-Knöpflein.

Es wird für 4 Kr. Weißbrod in Würfel geschnitten; dann verwiegt man $\frac{1}{4}$ Pfd Speck, Zwiebeln, Chalotten und Petersilie recht fein, läßt dieses, nebst 1 Handvoll von dem zerschnittenen Brode in einer Reine dämpfen, thut das Gedämpfte, sammt dem übrigen Brode in eine Schüssel, schlägt 5 Eier daran, giebt Salz und Gewürz nach Belieben dazu, und formirt Knöpflein daraus; sollten sie noch zerfahren, so rührt man einige Kochlöffelvoll Mehl langsam darunter, kocht sie in siedendem Salzwasser, schmälzt sie mit geriebenem Brode ab, und trägt sie zur Tafel.