

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

70. Erdäpfelknöpflein

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

## 70. Erdäpfel-Knöpflein.

Man siedet 20 Erdäpfel, läßt sie über Nacht stehen, damit sie fester werden, schält sie darnach, und reibt sie am Reibeisen; dann läßt man 6 Loth Butter zergehen, gießt sie an die Erdäpfel, und deckt sie zu; hernach schneidet man 6 Kreuzerbrode würflich, röstet die Hälfte davon in Butter, thut es zusammen, nebst 6 Eiern, Salz, und 6 Kochlöffelvoll Mehl zu den Erdäpfeln, rührt es recht leicht durcheinander, formirt Knöpflein von beliebiger Größe, läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in kochendem Salzwasser sieden, schmälzt sie mit geriebenem Brode ab, und giebt sie zur Tafel.

## 71. Gebrühte Knöpflein.

Zu 2 Portionen nimmt man 1 Schoppen Milch, macht sie mit einem Stückchen Butter in einer Pfanne heiß, rührt so viel Mehl hinein, daß es ein dicker Teig wird, rührt ihn so lange auf dem Feuer, bis er sich vom Löffel löst, thut ihn in eine Schüssel, schlägt 6 Eier nacheinander daran, salzt den Teig ein wenig, rührt ihn recht leicht untereinander, legt davon mit einem Blechlöffel große runde Knöpflein in siedendes Salzwasser, und läßt sie zugedeckt  $\frac{1}{4}$  Stunde darin kochen; dann giebt man sie abgeschmälzt auf den Tisch. Diese Knöpflein kann man auch, wenn sie kleiner gemacht werden, zu Suppen gebrauchen.

## 72. Gebrühte Knöpflein mit Milch.

Der Teig wird wie zu den vorhergehenden, nur etwas fester gemacht; dann läßt man Milch siedend werden, thut ein wenig Butter dazu, formirt von dem Teige längliche Knöpflein, und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Milch kochen; dann kann man sie im Ofen oder in einer Pfanne gelb werden lassen, Salz oder Zucker nach Belieben daran thun, und so auf den Tisch geben.