

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

67. Bauern-Knöpflein

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

eine Platte an, schmälzt sie mit geriebenem Brode ab, und giebt sie heiß auf den Tisch.

67. Bauern-Knöpflein.

Es werden 8 Kreuzerbrode würflich geschnitten, Milch daran gegossen, und 8 Eier dazu geschlagen; dann dämpft man fleingewiegte Zwiebeln, auch, wenn es Sommerzeit ist, etwas Zwiebelrohr in Butter, thut Salz und zerschnittenes Schnittlauch daran, rührt dieses alles mit so viel Mehl recht untereinander, daß der Teig nicht zu fest wird, formirt große oder kleine Knöpflein daraus, siedet sie in gesalzenem Wasser, richtet sie auf eine Platte an, schmälzt sie ab, und giebt sie heiß zur Tafel.

68. Bauern-Knöpflein anderer Art.

Es wird 1 Pfd. Mehl in eine Schüssel genommen, und mit 4 Eiern, Salz und Wasser ein nicht zu dünner Teig davon gemacht; dann nimmt man den Teig auf ein dazu bestimmtes Brett, schabt davon theilweise mit einem hölzernen Messer längliche, nicht zu große Knöpflein in kochendes Salzwasser, und wenn ein Theil gekocht ist, so thut man sie auf eine Platte, schabt den andern Theil in das kochende Wasser, und wenn sie alle gesotten sind, so schmälzt man sie mit geriebenem Brode ab, und giebt sie heiß auf den Tisch.

69. Brod-Knöpflein.

Man schneidet für 4 Kreuzer Weißbrod in Würfel, röstet die Hälfte davon ganz gelb, und thut es zusammen in eine Schüssel; dann läßt man etwas verwiegtes Grünes in Butter dämpfen, giebt dieses, nebst $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch an das Gedämpfte, schlägt 5 Eier daran, giebt 3 Kochlöffelvoll feines Mehl dazu, rührt es langsam untereinander, formirt Knöpflein daraus, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt in gesalzenem Wasser kochen, und giebt sie abgeschmälzt auf den Tisch.