

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

66. Augsburger-Knöpflein

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

Eier darauf, daß die Dotter ganz bleiben, giebt Salz und Pfeffer, wie auch süßen Rahm daran, damit sie bedeckt sind, stellt sie in einen Ofen, bis sie oben weiß überzogen, aber nicht fest sind, und giebt sie gleich zur Tafel.

#### 64. Verlorene Eier auf Sauerampfer gespickt.

Man schlägt Eier, so viel man braucht, in siedendes Wasser, kocht sie aber etwas fester als die vorigen, doch müssen die Dotter weich bleiben; sodann schneidet man Krebschweife recht fein länglich, nimmt eine feine Spicknadel, und spickt die verlorenen Eier mit den Krebschweifeln so viel als möglich; dann kocht man Sauerampfer in Wasser ab, schneidet ihn fein, und kocht ihn hernach in Butter und gutem Erbsensud, thut ihn auf die Platte, die Eier darauf, läßt ihn noch ein wenig aufkochen, und giebt ihn zur Tafel.

#### 65. Weichgesottene Eier.

Hierzu gehören frische Eier, die höchstens 8 Tage alt sind, diese werden mit Salz und Wasser abgewaschen, und hernach mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt; wenn das Wasser anfängt zu sieden, nimmt man sie heraus und giebt sie gleich auf den Tisch. Die Eier können auch in schon siedendem Wasser gekocht werden; man läßt sie so lange darin liegen, bis man geschwind 100 gezählt hat, dann sind sie fertig.

#### 66. Augsburger Knöpflein.

Für 6 Personen schneidet man 6 Kreuzerbrode zu dünnen Schnitten, gießt 1 Schoppen Milch daran, und läßt sie eine Zeitlang darin weichen; hernach rührt man 6 Eier, Salz, zerschnittene Petersilie, Schnittlauch, heißgemachte Butter, 6 Kochlöffelvoll Mehl und das eingeweichte Brod recht untereinander, formirt davon runde Knöpflein, und läßt sie eine starke Viertelstunde zugedeckt kochen; dann richtet man sie mit einem Schaumlöffel auf

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.