

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbüchlein für Soldaten**

**Badischer Frauenverein**

**Karlsruhe i.B., 1916**

5. Fleischklötze im Veigutz.

[urn:nbn:de:bsz:31-126220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-126220)

#### 4. Hackbraten.

Für 4 Personen: 1½ Pfd. Hackfleisch, 3—4 Brötchen oder entsprechend Schwarzbrot, 2 Eier, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, wenig Muskat, 1 Zwiebel, 2 Eßl. Fett, 2 Eßl. Mehl.

Unter das feingehackte Fleisch mengt man das eingeweichte, ausgedrückte Brot, Salz, Pfeffer, Muskat, feingehackte Zwiebel und Ei. Hierauf gibt man die Fleischmasse auf ein naßgemachtes Brett und formt mit nassen Händen einen länglichen Laib. Beim Formen muß man besonders darauf achten, daß der Laib keine Sprünge hat, da er sonst auseinander fällt. Nun wird das Fleisch weiter behandelt wie Braten Nr. 3.

#### 5. Fleischklöße im Beiguß.

Für 4 Personen: Zu den Klößen dieselben Zutaten wie zur Hackbratenmasse. Zum Beiguß: 1½ l Wasser, 8 Eßl. Mehl, 1 Zwiebel, 2 Nelken, 6 Pfefferkörner, 1 Stück Gelbrübe, 1 Tomate, etwas Salz und 2 Eßl. Essig.

Aus der Hackbratenmasse Nr. 3 formt man mit nassen Händen schöne runde Klöße. — 1 l Wasser bringt man zum Kochen, läßt das mit ½ l Wasser zu einem glatten Teiglein angerührte Mehl unter Rühren hineinlaufen, gibt das Gewürz zu und kocht den Beiguß ¼ Stde. Dann legt man die Klöße hinein und läßt sie 15 Min. langsam dämpfen.

#### 6. Fleischküchlein.

Für 4 Personen: Dieselben Zutaten wie zur Hackbratenmasse.

Man formt mit nassen Händen aus der Fleischmasse runde Klöße, die man flach drückt. Die Küchlein werden in heißem Fett auf beiden Seiten goldgelb gebraten. (5 bis 6 Min.)