

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Klöße und Knödel

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

Fleischklößchen

Übriges gesottenes oder gebratenes Fleisch wird mit Zwiebeln fein gewiegt; inzwischen läßt man 4 altbackene Wecken in Wasser weich werden, drückt sie gut aus und dämpft sie mit dem Gewiegten in Fett kurz durch. Nachdem dies erkaltet ist, mengt man einen starken Eßlöffel Mehl darunter mit Salz, Muskatnuß und Pfeffer, schlägt drei Eier daran und schafft den Teig gut untereinander. Dann bringt man ihn auf ein Brett, formt mit der Hand kleine Klöße daraus und kocht sie in Fleischbrühe.

Leberklößchen zur Suppe

1 Pfund Kalbsleber wird geschabt und durch ein Sieb getrieben; unterdessen rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht, weicht 2 Wecken in Milch ein, drückt sie fest aus, rührt alles mit 2 Eigelb und 2 ganzen Eiern mit Salz, so mit kleine Klößchen und kocht sie in Fleischbrühe als Suppe.

Weckenklößchen

4 Wecken werden abgerieben, in Milch oder Wasser eingeweicht, fest ausgebrückt und mit Butter, gewiegter Peterjilie und Zwiebel gedämpft, 4 Eier, Salz und Muskat dazu getan und gerührt, Klöße daraus geformt und diese in Fleischbrühe gekocht.

Klöße und Knödel**Kartoffelknödel**

10 bis 12 große Kartoffeln werden am Tage vor dem Gebrauch gesotten und erst den anderen Tag geschält und gerieben. 3 in Würfel geschnittene Wecken röstet man in einem Stückchen Fett und mengt sie mit den geriebenen Kartoffeln, 5 Kochlöffeln Mehl, 3 bis 4 Eiern, Salz und Majoran untereinander, formt Knödel daraus und kocht sie 15 Minuten lang in Salzwasser.

Diese Klöße sowie die Bayrischen und Wecken-Knödel werden zu saurem Fleisch, Salat, Sauerkraut oder Zwiebeltunke oder zu zerlassener Butter gegeben.

Kartoffelklöße

Schneide 5 Brötchen in Würfel und röste sie mit gewiegter Zwiebel und Peterjilie in Butter. Nachdem dies erkaltet ist, gibt man einen tiefen Teller voll gesottener, geriebener Kartoffeln dazu und mengt dies mit 4 bis 5 zerquirten Eiern, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, Salz und Muskat gut durcheinander. Hat man übriges Eiweiß, so gebe man es in den Teig, welcher dadurch leichter wird. Sollte die Masse zu weich sein, gibt man etwas Weckmehl darunter. Dann formt man Klößchen daraus, kocht sie etwa 10 Minuten

in Salzwasser
lassen ge-

Strich
und durch
die Kartoffel
gemengt u
mit einem
Sauerbraten

Wenn
es in eine
Muskatnuß
sottene K
Knödel dar

8 alte
1 Liter sied
feingehmitt
Wecken; in
Löffeln Mehl
eingelegt un
Mitte durch

8 alte
vermischt ei
wiegte Zwie
abwählen un
dem abgerie
Gramm gew
läßt man ihn
man in koch
und Brotsame

An 8 alt
Wecken in fe
und läßt sie
Speck werden
gedämpft un
4 Eiern, schwa
Knödel

in Salzwasser und schmälzt sie beim Anrichten mit Butter, in der man Brotsamen gebräunt hat.

Gebäckene Kartoffelknödel

Frisch gekochte Kartoffeln werden, solange sie noch heiß sind, geschält und durch ein Sieb getrieben. Dann wird ein Stückchen Butter weiß gerührt, die Kartoffeln mit 4 Eigelb, etwas saurem Rahm und Salz untereinander gemengt und der Teig eine Zeitlang ruhen gelassen; hierauf sticht man mit einem Löffel Klöße aus und bäckt sie in Schmalz. Man gibt sie zu Sauerbraten.

Kartoffelknödel mit übrigem Fleisch

Wenn man übriggebliebenes Fleisch hat, so hackt man es fein, nimmt es in eine Schüssel mit feingewiegter Petersilie und Zwiebeln, Salz und Muskatnuß, schlägt 2 bis 3 Eier daran, mengt alles mit geriebenen, gekochten Kartoffeln und 1 Kochlöffel Mehl untereinander, macht große Knödel daraus und siedet sie in Salzwasser.

Weckknödel

8 altgebäckene Wecken (Semmeln) werden fein geschnitten, mit schwach 1 Liter siedender Milch angefeuchtet und gut zugedeckt. Dann dämpft man feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie in Schmalz und gibt sie an die Wecken; sind die gut durchgedämpft, werden sie mit 6 Eiern, 8 bis 9 Eßlöffeln Mehl, Salz und Muskatnuß gut verschafft, ins siedende Salzwasser eingelegt und $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht. Hierauf schneidet man sie in der Mitte durch, legt sie auf eine Platte und schmälzt sie mit heißem Schmalz.

Weckknödel mit Schinken

8 altgebäckene Wecken werden abgerieben, in Milch mit etwas Wasser vermischt eingeweicht und fest ausgedrückt. Dann dämpft man fein gewiegte Zwiebel und Petersilie mit den Wecken in Fett ab, läßt dies etwas abkühlen und vermischt es mit Salz, Muskatnuß, Pfeffer, 2 bis 3 Eiern, dem abgeriebenen Weckmehl, einer enthäuteten grünen Bratwurst und 50 Gramm gewiegten Schinken. Nachdem der Teig tüchtig verschafft wurde, läßt man ihn eine Zeitlang ruhen und formt hernach Klöße daraus, die man in kochendes Salzwasser gibt, 10—15 Minuten siedet und mit Butter und Brotsamen schmälzt.

Bayrische Knödel

An 8 altbackenen Wecken reibt man die obere Rinde ab, schneidet die Wecken in feine Schnittchen, gießt schwach $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch daran und läßt sie gut zugedeckt durchweichen. 60 Gramm Schinkenfett oder Speck werden in Würfel geschnitten, eine halbe gewiegte Zwiebel damit gedämpft und an die Wecken gegeben. Sind diese weich, werden sie mit 4 Eiern, schwach $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, Salz und Muskatnuß recht gut untereinander

Kochbuch

dergeschafft. Nun stellt man eine Schüssel mit kaltem Wasser und die Teigschüssel in der Nähe des Herdes auf, taucht immer, bevor man einen Knödel formt, die Hände wieder in das Wasser, macht dann einen schönen runden Knödel und legt ihn in kochendes Salzwasser ein; sind alle eingelegt, müssen sie, zugedeckt, 15 Minuten kochen.

Leberknödel

1½ Pfund Ochsenleber wird fein gehackt, dann wird eine Handvoll Spinat und etwas Petersilie verlesen, gewaschen und mit Zwiebeln gewiegt. Nun reibt man 10 Wecken ab, weicht sie kurz in Wasser ein und drückt sie gut aus. Das gewiegte Grünzeug wird hierauf in einer Kachel in etwa 60 Gramm Butter gegeben und mit den Wecken abgedämpft. Ist dies abgekühlt, wird es mit der Leber, 4 Eiern, dem abgeriebenen Weckmehl, Salz und Pfeffer und einem Eßlöffel voll Weizmehl zu einem Teig verarbeitet, den man 1 Stunde ruhen läßt. Dann legt man zur Probe vorerst nur ein Knödel in kochendes Salzwasser ein (ist er zu weich, so wird noch etwas Weizmehl in den Teig geschafft) und hernach die anderen Knödel, die man 15 Minuten sieden läßt. Die eine Hälfte der Knödel wird in der Suppenschüssel mit der Brühe angerichtet und als Suppe gegeben, die andere Hälfte mit einem Schaumlöffel herausgenommen, auf eine Platte gelegt und beides mit heißem Schmalz und Weckenmehl geschmälzt. Zu den trockenen Knödeln gibt man Salat oder Zwiebeltunke.

Leberknödel anderer Art

Es werden 6 Wecken in feine Scheiben geschnitten und mit ¼ Liter siedender Milch angebrüht. Hierauf wird 1 Pfund gehackte Kalbsleber, Salz, Muskatnuß, Majoran, 3 Eier, gewiegte Petersilie, Zwiebel und etwas Mehl mit den Wecken verschafft, Klöße geformt und in Salzwasser 15 Minuten gekocht.

Spähle

Man nimmt 1 Pfund Mehl in eine Schüssel mit etwas Salz, macht daraus mit 3 Eiern, etwa ¼ Liter lauwarmem Wasser und ¼ Liter Milch einen zähen, aber nicht zu festen Teig und klopft ihn tüchtig, bis er sich von der Schüssel löst. Dann läßt man Wasser siedend werden, salzt es, taucht das Spazebrett hinein, tut von dem Teig darauf und schneidet mit dem Messer dünne, lange Stückchen ab, nachdem man den Teig zuvor auf dem Brettchen flachgestrichen hat. Das Wasser muß, solange man die Späzen einlegt, immer sieden. So oft das Brettchen wieder leer ist, werden die Spähle mit dem Schaumlöffel herausgenommen und durch ein klares, heißes Wasser gezogen. Man gibt sie geschmälzt auf den Tisch oder mit etwas Fleischbrühe, die man, wenn man will, mit Eigelb, saurem Rahm und Schnittlauch abziehen kann. Hat man übriges Eiweiß, so gebe man es in den Teig, der dadurch leichter wird.

Milchspähle

Man mache Spähle wie vorhergehend und läßt sie, wenn sie gesotten sind, gut abtrocknen. Dann wird etwa 1 Liter Milch mit einem Stückchen Vanille und Zucker gesotten, die Spähle nur einmal darin aufgekocht und das Ganze mit 3 Eigelb abgezogen.

Geröstete Spähle

Wenn die Spähle wie vorhergehend gesotten sind, werden sie nicht wie dort durch ein heißes, sondern durch ein kaltes Wasser gezogen, man läßt dann das Wasser auf einem Sieb davon ablaufen und legt sie auf einem Brett auseinander, damit sie gut trocknen können. In einer Pfanne wird Schmalz heiß gemacht und die Spähle, unter öfterem Umwenden mit der Backschaufel, darin geröstet. Nun verrührt man 2—3 Eier mit etwas Milch, Schnittlauch und Salz, schüttet es über die Spähle und röstet sie schön gelb; sie dürfen nur nicht mehr als einmal umgekehrt werden, damit sie einen Kuchen bilden, weshalb man sie auf mäßigem Feuer vorsichtig fertig macht und gleich anrichtet, damit sie nicht hart werden.

Geröstete frische Spähle

Hierzu macht man Spähle wie vorhergehend, nimmt sie mit einem Seiher aus dem Sud heraus und gibt die heißen Spähle in eine Mischung von 3—4 Eiern und einer Tasse sauren Rahm. Sie müssen 1 Stunde darin liegen bleiben und werden dann ohne weitere Zutat in Butter schön gelb geröstet.

Käsespähle

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter recht schaumig und gib nach und nach 2 weiße, durch ein Sieb getrichene Knollkäse mit 4 ganzen Eiern und 2 Eigelb, Salz und so viel Mehl dazu, daß die Masse gehörige Festigkeit erhält, forme davon Knöpflein, lege sie in kochendes Salzwasser ein und bestreue sie mit gerösteten Brofsamen.

Kaltshalen**Kalte Schale von Erdbeeren**

Derlies 1 Liter Erdbeeren, wasche sie und treibe sie durch ein Haarsieb; dann rühre 1 Liter weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und den Saft einer Zitrone daran und stelle die Flüssigkeit an einen kühlen Ort oder aufs Eis. Beim Servieren kann man Zuckerbrot, Eiswaffeln oder Anisbrot dazu geben.