

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

C. Suppen-Einlagen

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)

reife Erdbeeren in eine Schale gebracht, mit 250 Gramm Zucker, welchen man zuvor mit 2 Kaffeelöffel Zimt vermischt hat, bestreut, $\frac{3}{4}$ Liter Weißwein darüber gegossen und die Schale gut bedeckt. Ebenso von Himbeeren.

Statt Wein kann man auch süßen Rahm darüber gießen; in diesem Falle kommt weniger Zucker und Zimt dazu.

C. Suppen = Einlagen.

65. Mark = Klößchen.

80 Gramm Schenmark wird in frischem Wasser geknetet, bis es schön weiß ist, dann mit ebensoviel Butter schaumig gerührt, 4—5 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, auf jedes Ei 2 Löffel Weckmehl, und zuletzt 1 Löffel weißes Mehl dazu gegeben, mit der Hand kleine runde Knödel daraus geformt, diese in kochender Fleischbrühe einige Minuten langsam gekocht und in Schleimsuppen oder mit gerösteten Weckstücken in Fleischbrühe serviert.

66. Butter = Klößchen.

In 150 Gramm schaumig gerührte Butter werden nach und nach 5 Eier, 140 Gramm Mehl, Salz, Muskatnuß, Pfeffer und fein verriebene in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilien gegeben. Wenn die Masse gut abgerührt ist, sticht man mit einem Löffel längliche Klößchen in kochende Fleischbrühe, läßt sie 5 Minuten langsam kochen und gibt sie in Schleimsuppen oder Fleischbrühe.

67. Grieß = Klößchen.

150 Gramm Grieß werden langsam in $1\frac{1}{2}$ Viertelliter kochende Milch eingerührt, 150 Gramm Butter und etwas Salz dazugegeben und zu einem dicken Brei gekocht. Wenn

er in einer Schüssel halb erkaltet ist, rührt man 5—6 Eier dazu, formt kleine runde Klößchen daraus, welche man 5—8 Minuten in kochende Fleischbrühe gibt und in Schleimsuppen oder Fleischbrühe serviert.

Man kann diese Klößchen auch in heißem Fett backen und in die Suppe geben.

68. Brot-Klößchen.

Zu 8 Löffel Weckmehl werden 4 ganze Eier, Salz, Muskatnuß, fein gewiegte in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilie und 2 Löffel Mehl gegeben, gut untereinandergerührt, $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen, dann Klößchen aus der Masse geformt, diese in kochender Fleischbrühe $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und damit serviert.

69. Schwamm-Klößchen.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch wird mit 70 Gramm Butter und etwas Salz kochend gemacht, 140 Gramm Mehl auf einmal dazu gerührt und unter stetem Rühren gekocht, bis sich der Teig von der Pfanne löst. Nach dem Erkalten gibt man 4 Eier, fein verwiegte Petersilie und nach Belieben etwas geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse daran, rührt die Masse gut ab, sticht davon kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe, läßt sie einige Minuten langsam kochen und gibt sie mit Fleischbrühe zu Tisch.

oder:

Von 2 Löffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 2 Eier wird ein Teiglein gerührt. Dann läßt man ein eigrößes Stück Butter in einer Pfanne vergehen, gibt das Teiglein dazu hinein und rührt es auf schwachem Feuer bis es sich von der Pfanne löst. Wenn es erkaltet ist, rührt man noch 2 Eier hinein und etwas Salz, sticht von der Masse längliche Klößchen in kochende Fleischbrühe, läßt sie kurze Zeit kochen und gibt sie in Fleischbrühe oder klar gekochter Tapioka-Suppe zu Tisch.

Diese Klößchen können auch in heißem, schwimmendem Fett gelb gebacken werden; dann muß aber die Käse wegbleiben.

70. Kartoffel-Klößchen.

Zu 140 Gramm leichtgerührte Butter werden nach und nach 5 Eier, 250 Gramm gekochte, geriebene Kartoffeln, 3 Eßlöffel Mehl, Salz, Muskatnuß und fein gewiegte in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilien gerührt und 1 Stunde stehen gelassen. Alsdann legt man von der Masse kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe und läßt sie 5—8 Minuten kochen.

71. Eierkäs-Klößchen.

4 Eier werden mit 1 Trinkglas $\frac{1}{8}$ Liter süßem Rahm, 1 Trinkglas Fleischbrühe, etwas Salz und Muskatnuß in einem Topfe gut verrührt, zugedeckt, in einen andern Topf mit kochendem Wasser gestellt und auf dem Herd oder im Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, bis die Masse steif ist. Dann sticht man mit einem Löffel kleine Klößchen aus, oder stürzt die Masse auf ein Brett und schneidet sie in Würfel oder längliche Vierecke und gibt sie in Schleimsuppen, am besten in Grünternsuppe. Statt Rahm und Fleischbrühe kann man auch Milch nehmen. In einer Cremesform zubereitet und beim Anrichten gestürzt, läßt sich das Eierkäsklößchen als Beigabe zu Kompott verwenden; mit einem Kranz von feingewiegtem Schinken umgeben auch als Eingangsgericht.

72. Hirn-Klößchen.

Ein Kalbshirn wird in warmes Wasser gelegt, abgehäutet, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt und fein verwiegt. Dann rührt man es mit 65 Gramm Butter gut ab, gibt je nach der Menge 2—3 Eier, 6—7 gehäufte Eßlöffel Weckmehl, Salz, Muskatnuß und fein verwiegte Petersilie und etwas feines Mehl dazu und läßt den Teig eine Zeit lang stehen. Dann werden mit dem Kaffee-

Löffel Klößchen in kochende Fleischbrühe gelegt und die Suppe nach 7—8 Minuten angerichtet.

73. Fleisch-Klößchen.

500 Gramm Kalbfleisch vom Schlegel oder ebensoviel Rindfleisch wird abgehäutet und mit 1 Zwiebel, etwas Zitronenschale und 125 Gramm Döfchenmark oder Nierenfett verwiegt. Dann weicht man 4 trockene Milchwecken in Milch ein, drückt sie gut aus und verwiegt sie mit dem gehackten Fleisch recht fein. Nun wird die Masse mit Salz, Muskatnuß, fein gewiegten und in Butter gedämpften, Petersilien und Zwiebeln gut abgerührt und wenn sie zu dick sein sollte, etwas Rahm dazugegeben, Klöße daraus geformt und diese auf schwachem Feuer in kochender Fleischbrühe $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht.

74. Haschee-Klößchen.

Uebrigter Braten wird fein verwiegt; auf 500 Gramm Fleisch 4 abgeschälte Milchbrote in feine Scheiben geschnitten und mit kochender Fleischbrühe angefeuchtet. Alsdann dämpft man in 35 Gramm Butter einen Raffeelöffel fein gewiegte Zwiebeln und ebensoviel Petersilie, läßt das Fleisch noch etwas mitdämpfen, rührt nach dem Erkalten 5—6 Eier, das geweichte Brot, Salz und Muskatnuß dazu, formt Klößchen daraus und läßt sie in kochender Fleischbrühe eine schwache Viertelstunde kochen.

75. Leber-Klößchen.

250 Gramm Kalbsleber wird fein gewiegt oder geschabt; 2 trockene Milchwecken werden in Milch eingeweicht und gut ausgedrückt. Dann dämpft man in 30 Gramm Butter feingewiegte Zwiebeln und Petersilie, läßt die ausgedrückten Milchbrote noch etwas mitdämpfen, rührt nach einigem Erkalten die Leber, 2 Eier, Salz,

Peffer und etwas Mehl gut damit ab, legt mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe und rührt die Suppe nach 5 Minuten an.

76. Gebackene Rahmsuppe oder Kuchen Suppe.

6 Löffel Mehl werden mit 8 Löffel dickem, saurem Rahm abgeführt, 6 Eigelb, Salz, Muskatnuß und der Schnee vom Eiweiß dazugegeben, die Masse auf ein bestrichenes Blech gestrichen, in guter Hitze hellgelb gebacken, der erkaltete Kuchen in Würfel geschnitten und in Schleimsuppen oder Fleischbrühe gegeben.

oder :

75 Gramm Butter werden leicht gerührt und 45 Gramm feines Mehl, 6 Eigelb, Salz, Muskatnuß und der Schnee von 8 Eiweiß dazugegeben. Die Masse wird auf ein bestrichenes Blech dünn aufgetragen und im Ofen hellgelb gebacken. Der Kuchen wird auf ein Brett gestürzt, worauf man ihn erkalten läßt, alsdann in Würfel schneidet und diese wie oben verwendet.

77. Parmesan-Schnitten.

Trockene Milchwecken werden abgerieben und in dicke Scheiben geschnitten, verschobene Vierecke daraus geformt oder talergroße Stückchen ausgestochen, diese in zerlassene Butter getaucht, auf ein Backblech gelegt, dicht mit geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse bestreut und in heißem Ofen zu hellgelber Farbe gebacken. Man gibt sie in Fleischbrühe oder serviert sie extra.