

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Kalbfleischklöße

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

etwa 60 g wiegend, 1—2 gekochte geriebene Kartoffeln, Salz, Gewürz, Zwiebel, Petersilie, 1 Eiweiß oder 1 Eßlöffel Milei. Die Brötchen werden ausgedrückt und mit dem Fleisch und den übrigen Zutaten gut vermischt. Dann formt man von der Masse runde Klöße, gibt sie in kochendes Wasser, dem man etwas Salz, Zwiebel mit Nelken besteckt, Essig, Lorbeerblatt zugegeben hat. Es dürfen nicht zuviel auf einmal eingelegt werden, damit sie an die Oberfläche kommen können. Nach ungefähr 15 Min. werden die Klöße mit dem Schaumlöffel herausgenommen und die Gewürze entfernt. Sollte der Teig zu fest sein, so gibt man einige Tropfen Wasser zu. Ist die Masse zu weich, so gibt man etwas Weckmehl oder Grieß zu. Man macht zuerst einen Probekloß. 2—3 Eßlöffel Weiß- oder Braunmehl rührt man mit kalter Flüssigkeit an, rührt das Mehlteiglein in die kochende Brühe und läßt es gut durchkochen. Dann gibt man die Klöße zu und dämpft sie noch 5 Min.

Frikandellen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. gekochtes Rindfleisch wird fein verwiegt, Zwiebeln und Petersilie gedämpft, 1 Eiweiß oder 1 Eßlöffel angerührtes Milei nebst Salz und Gewürz, sowie ein Stückchen eingeweichtes, gut ausgedrücktes und verpufftes Brot zugegeben. Man vermischt alles gut. Dann werden runde, flache Küchlein daraus geformt, die in wenig Fett schön braun gebraten werden.

Kalbfleischklöße.

$\frac{1}{2}$ Pfd. gehacktes, rohes Kalbfleisch wird mit 50 g eingeweichtem, gut ausgedrücktem und verpufftem Brot, 1 Eiweiß, Salz, Gewürz, Zwiebeln oder Petersilie und einigen Tropfen Maggiwürze vermischt. Man formt daraus mit zwei Kaffeelöffeln kleine Klöße und läßt sie etwa 5 Min. in kochendem Salzwasser oder Kräuterbrühe kochen. Man muß mit Grieß oder Weckmehl mengen, falls die Masse zu weich sein sollte. Wenn sie zu fest ist, gibt man einige Tropfen Wasser zu. Mit der Brühe bereitet man eine weiße Mehlschwitze oder gibt die Klöße in einem Tomatenbeiß zu Tisch.

Grützenwurst.

Auf $\frac{1}{2}$ Pfd. fettes Rindfleisch rechnet man 80 g Hafergrütze, stark $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, wenig Salz, Brotmehl zum Panieren. Das Fleisch wird mit Suppengrün und Salz beigestellt und 30—40 Min. gekocht. (Fleischbrühe zur Suppe verwenden.) Unterdessen stellt man die Hafergrütze mit wenig Wasser oder Fleischbrühe bei, läßt sie $\frac{1}{4}$ Std. langsam kochen und etwas erkalten. Das gekochte Fleisch wird fein verwiegt. Man gibt die Hafergrütze nebst Salz zu und vermischt alles gut. Dann formt man längliche Würste, wendet sie in Weckmehl um und bäckt sie in etwas heißem Fett schön gelb.