

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushalts-Pfiffikus mit über 250 Koch- u. Backrezepten ...

Nowak, Elisabeth

Karlsruhe, [1949]

Knödel

[urn:nbn:de:bsz:31-308539](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-308539)

Fett rösten und ebenfalls unter den Teig geben. Die Klöße werden in kochendem Salzwasser zirka 12 bis 15 Min. gekocht.

50. Kartoffelklöße aus rohen u. gekochten Kartoffeln.

Zutaten: 1 kg rohe Kartoffeln, 400 g gekochte Kartoffeln, Salz, 3 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Die geschälten rohen Kartoffeln werden schnell in Wasser gerieben, in einem Tuch fest ausgedrückt. Das sich im Wasser ansetzende Stärkemehl wird unter den Kloßteig gegeben. Die gekochten und geriebenen Kartoffeln, Salz und Mehl werden gut vermischt und mit einem Löffel abgestochene Klöße in kochendes Salzwasser gegeben. Etwa 20 bis 25 Min. ziehen lassen.

KNÖDEL

51. Leberknödel.

Zutaten: 4 Brötchen, $\frac{1}{4}$ l Milch, 200 g Leber, 1 Zwiebel, Salz, 30 g Fett.

Zubereitung: Die Brötchen in Scheiben geschnitten und mit kochender Milch übergossen. Die Leber wird enthäutet und durch die Fleischmaschine gegeben, die Zwiebel wird geschabt. Alle Zutaten werden sehr gut vermischt, in Salzwasser garkochen und in Fett anbraten.

52. Zwetschgenknödel.

Zutaten: 750 g Kartoffeln, 250 g Mehl, 1 Ei, Salz, 500 g Zwetschgen, Semmelbrösel, 40 g Fett.

Zubereitung: Aus den gekochten, geriebenen Kartoffeln, Ei, Mehl, Salz einen Teig herstellen, $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, Vierecke schneiden, in die je eine oder zwei Zwetschgen eingehüllt werden. Klöße formen. In Salzwasser garkochen, abtropfen, in einer Pfanne mit zerlassener Butter durchschwenken, in Semmelbrösel wälzen und gezuckert auf den Tisch bringen.

BEILAGEN

53. Kartoffelnudeln.

Zutaten: 500 g Kartoffeln, 150 g Mehl, Salz, Ei, Fett, Semmelbrösel.

Zubereitung: Die gekochten und geriebenen Kartoffeln werden mit dem Mehl, Ei, Salz vermenget und zu einer Rolle geformt, kleine Stücke abschneiden, zu fingerdicken Röllchen formen, in Salzwasser garkochen, abtropfen und in gerösteten Semmelbröseln schwenken.

54. Graupenrand.

Zutaten: 200 g Gerstengrütze oder Graupen, 20 g Fett, 1 l Flüssigkeit, 1 ganze Zwiebel, Salz.