

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Klöße zu Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

gestoßenem Zimmt, etwas fein gehacktem Zitronat, nebst $\frac{1}{2}$ Kaffetasse Kirchenwasser und die vorher gekochten Apricosen, decke es zu und stelle es kalt bis zum Anrichten.

38. Kalte Schaale von Kirchen.

1 Pfund Kirchen wird von den Stielen gereinigt, fein gestoßen und mit einem zusammengeschnittenen Beck, etwas Zitronenschaale, Zimmt, $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser eine Viertelstunde recht miteinander verkocht; treibe dies durch ein Haarsieb, thue es in eine schickliche Schüssel, gieße 2 Schoppen rothen Wein mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und etwas Zimmt darüber. Alsdann nimm 1 Pfund saure Kirchen, entlebigte sie der Steine und Stiele und koche sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker kurz ein. Thue sie dann auch nebst einem Eßlöffel voll Kirchenwasser zu dem Obengenannten, decke sie gut zu, und stelle sie kalt bis zum Anrichten.

Klöße zu Suppen.

39. Gezopfte Beckknöpflein.

Man zopft von 3 Kreuzer-Becken das Weiche heraus, brüht es mit $\frac{1}{4}$ Pfund heißer Butter an, läßt es kalt werden, und rührt es dann mit 4 ganzen Eiern und etwas Muskatnußöl eine Viertelstunde, legt es mit dem Löffel hübsch klein in die langsam kochende Fleischbrühe und giebt es zu jeder beliebigen Suppe.

40. Butterknöpflein.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann werden 3 Eier und 6 Eßlöffelvoll geriebenes Milchbrod Cimmer

1 Ei und
Schmitt
runde Käse
gelegt und

Rühre
Butter
und 6 E
katnuß
Klöße
brühe, o
etwas ge

6 ganz
ander ge
Schoppen
recht un
lasse da
hiernach
die Supp

Nimm
mit 3 E
etwas M
dann lege
brühe und

1 Pf
than, n

1 Ei und 2 Löffel Brod) hinein gerührt, auch etwas Schnittlauch, Muskatnuß und Salz daran gethan, runde Kügelchen daraus gemacht, in die Fleischbrühe gelegt und gekocht.

41. Mark-Knöpflein.

Rühre 4 Loth zerlassenes Ochsenmark mit 4 Loth Butter schön weiß, rühre nach und nach 4 ganze Eier und 6 Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod, etwas Muskatnuß und Salz hinein, mache mit der Hand runde Klößchen daraus und probire sie in kochender Fleischbrühe, ob sie beisammen bleiben; wenn nicht, so gib noch etwas geriebenes Milchbrod dazu.

42. Eierknödel.

6 ganze Eier werden in einem Topf recht unter einander geschlagen, thue Salz, Muskatnuß und einen Schoppen süßen Rahm hinein, schlage dieses abermals recht unter einander, stelle es in kochendes Wasser und lasse das Wasser so lange kochen, bis es fest ist, stich hiernach mit dem Löffel die Klöße heraus und lege sie in die Suppe.

43. Butterknödel mit Mehl.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, rühre sie weiß, thue 3 Eier mit 3 Löffel voll Mehl nach und nach hinein, auch etwas Muskatnuß und Salz, und rühre dies recht gut, dann lege sie mit dem Löffel langsam kochend in Fleischbrühe und koch sie.

44. Fischknöpflein.

1 Pfund Hechtenfleisch wird in einen Mörser gethan, nachdem die Gräten gut ausgelesen sind, dann

wird es gestoßen, mit etwas feingehackten Charlottzwiebeln, Petersilie und Thymian. Hierauf nimm 2 Ei groß frische Butter nebst einem in Milch eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weck, das Gelbe von 3 Eiern, etwas Salz und Muskatnuß, stoße dieses alles recht eine Viertelstunde lang, mache sodann aus der Farce runde Knödel und koche sie in kochender Fleischbrühe eine Viertelstunde, sie können dann in der Suppe oder als Beilage zu Ragout gegeben werden.

45. Codiveau-Knödel.

1 Pfund rohes Kalbfleisch wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett fein gehackt, nimm dann etwas feingehackte Charlottenzwiebeln, Petersilie, 2 ausgedrückte Wecken in Milch eingeweicht, ein Ei groß Butter, etwas Salz und Muskatnuß, stoße alles eine Viertelstunde recht unter einander, rühre 3 Eier recht gut darunter, mache runde Knödel daraus und koche sie in siedender Fleischbrühe und gib sie in Suppe oder als Fülle in Pastetchen.

46. Kartoffel-Knödel.

Kalte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben und mit so viel Butter als Kartoffeln und gleiches Gewicht Eier in einem Mörser recht fein zerstoßen, nebst etwas Salz, Muskatnuß und Schnittlauch unter einander gemengt, mit einem Löffel in die Fleischbrühe gelegt und gekocht oder in Rindschmalz recht schön gelb gebacken.

47. Aufgezogene Knödel in Suppen.

Nachdem 2 Loth Butter weiß gerührt sind, werden 2 ganze Eier nebst einem Eßlöffelvoll Mehl, 1 Eßlöffel geriebenes Milchbrod, Salz, Muskatnuß, Schnittlauch und ein wenig süßer Rahm dareinge-

rührt, bestreiche eine kleine Form mit Butter und Semelmehl, fülle den Teig darein und bade ihn mit dem Aufzugdeckel schön gelb; nimm dann das Gebackene heraus, schneide es in kleine Stückchen und richte die Suppe darüber an.

48. Knödel von Hühnerfleisch.

Das Brustfleisch von einem alten Huhn oder Kapaun wird roh abgeschabt und fein gehackt, mit einem Stückchen Butter und 6 Loth Weißbrod in Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt, 2 ganzen und einem gelben Ei, etwas Salz und Muskatnuß recht fein in einem steinernen Mörser gestoßen. Dann runde Klöße davon gemacht, in kochender Fleischbrühe gekocht oder in Rindschmalz gebacken und auf Suppen oder als Beilage gebraucht. Statt daß die Farce gestoßen wird, kann sie auch recht fein gehackt werden.

49. Gries-Klöße.

Es wird ein schwacher Schoppen Milch kochend gemacht, 2 Kochlöffel Gries gerührt und so lange gekocht, bis er dick ist. Wenn der Gries verkühlt ist, rührt man 4 Loth Butter nebst 3 Eiern schäumig, thut den gekochten Gries nebst 2 Loth Mehl und nöthigem Salz hinein, legt die Klöße mit dem Löffel in siedende Fleischbrühe und läßt sie langsam kochen.

50. Hühnerleber-Knödel.

Man nimmt von einigen Hühnern oder Kapaunen die Lebern und Herzen, wiegt dieses nebst etwas Schnittlauch und Peterfilie recht fein, rührt alsdann $\frac{1}{2}$ viertel Pfund Butter weiß, schlägt 4 Eier daran, rührt das Berwiegte nebst dem Abgeriebenen von einem Semmelbrödchen, Salz, Muskatnuß, und Mehl soviel

man in 3 Fingern fassen kann, dazu, legt die Knödel in langsam kochende Fleischbrühe, und läßt sie kochen. Sie müssen aber in anderer Bouillon servirt werden, weil diese, in der sie gekocht, trübe gemacht wird.

51. Krebs - Klöße.

Feingehackte Zwiebeln und Petersilie werden in einem Stück Butter gedämpft, thue hierauf einen eingeweichten, wieder ausgedrückten Weck dazu; nachdem dieß Alles gut gedämpft hat, thue es in eine Schüssel, nimm alsdann von gekochten Krebsen die geschälten Scheren und Schwänze, hacke sie fein, thue sie zu dem Gedämpften, nebst einigen Löffeln Krebsbutter, etwas Salz, Muskatnuß und 3 ganzen Eiern; wenn Alles gut unter einander gerührt ist, mache runde Klößchen daraus und koch sie in siedender Fleischbrühe ab; sollten sie nicht beisammen bleiben, so thue noch etwas Mehl dazu.

Anmerkung. Gut ist es, wenn alle diese Knödel zuerst in der Fleischbrühe probirt werden, ehe man sie einlegt; sollten sie nicht beisammen bleiben, kann man immer noch etwas Mehl dazu nehmen.

Ochsenfleisch und Beilagen.

52. Ochsenfleisch gut zu sieden.

Das Fleisch wird, von welchem Stück es sei, recht geklopft und mit kaltem Wasser hingestellt; wenn das Fleisch zu sieden anfängt, muß es mit dem Schaumlöffel fortwährend geschäumt werden, alsdann thue nach Belieben Salz, Sellerie, Lauch, Petersilienkraut und Wurzel, Körbelkraut und gelbe Rüben hinein; wenn es ein großes Stück Fleisch ist, lasse es 4 Stunden