

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

Klöße.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

53. Buchweizen-Buffer mit Apfel. 1 kg Buchweizenmehl giebt man in eine Kanne; rührt dann 45 gr Gest (Hefen) mit lauwärmer Milch an, giebt 5 Eier und 1 Löffel voll Zucker zu dem Mehl, sowie etwas Salz und die von $\frac{1}{2}$ Citrone geriebene Schale; gießt dann so viel Milch dazu, daß es ein dicker Teig wird, giebt einen guten Teller voll saurerer, in Würfel geschnittener Apfel dazu und rührt es gut durch; setzt darauf eine Pfanne mit Butter zu Feuer, giebt den Teig hinein und läßt ihn 2 Stunden auf Kohlen langsam backen. Hierzu muß man eine Pfanne nehmen, die recht tief ist. Ist der Buffer zur Hälfte gebacken, so legt man oben Butter darauf und kehrt ihn um; ist er gar, wird er warm gegessen.

K l ö ß e .

1. Kalbfleisch-Klöße. Man sucht aus 750 gr Kalbfleisch Haut und Sehnen heraus und hackt es dann so fein wie möglich; giebt darauf für 5 \mathcal{D} Weißbrod, abgeschält, in Milch geweicht und fest wieder ausgedrückt, hinzu, sowie 1 ganzes Ei, ebenso ein $\frac{1}{2}$ Ei großes Stück Butter, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack; hackt dann Alles gut durch und macht Klöße nach beliebiger Größe davon. Man giebt diese dann kurz vor dem Anrichten in die Suppe, indem sie nicht zu lange kochen dürfen.

2. Rindfleisch-Klöße. Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg schieres Rindfleisch und hackt es fein; nimmt dann für 10 \mathcal{D} Weißbrod, abgeschält, in Milch durchgeweicht und fest wieder ausgedrückt, 2 kleine Schalotten, fein gehackt, Butter, Muskatblüthe und Salz nach Geschmack; hackt dieses gut durch, thut 1 Löffel voll süßen Rahm dazu, und rollt die Klöße nach beliebiger Größe aus. Kurz vor dem Anrichten läßt man dieselben eben in der Suppe aufkochen.

3. Klöße von Hühnerfleisch. Man nimmt das Fleisch einer Hühnerbrust (das Huhn wird vorher in der Suppe halb gar gekocht), hackt dasselbe ganz fein, nimmt für 10 \mathcal{D} Brod, abgeschält, in Milch oder in kalter Bouillon geweicht und fest wieder ausgedrückt, 2 Eidotter, Muskatblüthe, Salz nach Geschmack und ein $\frac{1}{2}$ Ei großes Stück Butter; hackt dieses gut durcheinander, rollt die Klöße dann aus und läßt sie eben in der Suppe aufkochen.

4. Klöße von Hühnerfleisch auf andere Art. Das Fleisch einer Hühnerbrust wird fein gehackt und gestoßen; darauf nimmt man 1 Weißbröckchen, etwas Schenmark, Butter, Salz, 1 Eßlöffel voll Rahm und 3—4 Eidotter, rührt Alles durcheinander, formt es und kocht es.

5. Hammelfleisch-Klöße (in Bohnen- oder Erbsensuppe. Aus $\frac{1}{2}$ kg Hammelfleisch sucht man Haut und Sehnen heraus und hackt es fein; nimmt dann für 10 \mathcal{D} Weißbrod, in Wasser geweicht, 2 Eier, Salz, 2 kleine Schalotten, fein gehackt, etwas geschmolzene Butter und ein bißchen schwarzen Pfeffer; hackt Alles gut durcheinander, rollt Klöße davon, und läßt dieselben ungefähr 15 Minuten langsam kochen.

6. Schweinefleisch-Klöße (in Bohnen- oder Erbsensuppe. Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg schieres, aber nicht zu fettes Schweinefleisch und hackt es recht fein; thut dann für 10 \mathcal{D} Weißbrod, abgeschält, in Wasser geweicht und fest wieder ausgedrückt, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack, 2 Eier und etwas schwarzen Pfeffer hinzu; hackt Alles gut durcheinander, rollt Klöße davon, und läßt sie eine kleine Viertelstunde kochen.

7. Englische Fleisch-Klöße. Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg gehacktes Fleisch, 1 tiefen Teller voll geriebener Kartoffeln, 130 gr ausgelassener Butter, 3 ganze Eier, etwas Muskatblüthe, gestoßene Nelken, Salz, Bouillon oder Wasser, und rührt dies Alles gut durcheinander, formt dann kleine Klöße daraus und kocht dieselben in Fleischbrühe auf.

8. Leber-Klöße. Man häutet eine frische Kalbsleber, schneidet alle Sehnen heraus, hackt sie ganz fein und rührt sie durch einen Durchschlag; hierauf rührt man 125 gr Butter zu Schaum, giebt 8 Eidotter, 180 gr geriebenes und in Milch geweichtes Weißbrod, einige ganz fein gehackte Zwiebeln, Nelken, Pfeffer, das von der Hälfte der Eier zu Schaum geschlagene Weiße und Salz hinzu, worauf man dieses alsdann mit der zerührten Leber gut durchmengt; formt dann Klöße daraus, welche man in Wasser gar kocht und dann mit in Butter gebratenen Weißbrodkrumen bestreut. Man giebt die Klöße mit brauner Butter zu Tisch.

9. Brod-Klöße. Für 25 \mathcal{D} altes Weißbrod, dünn abgeschält, in Milch geweicht und fest wieder ausgedrückt, wird in eine Kanne gegeben; darauf nimmt man 8 Eier, 125 gr Butter, 1 Theelöffel voll Zucker, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack; rührt Alles gut durch, und läßt es 1 kleine Stunde stehen; will

man dann die KlöÙe gebrauchen, setzt man sie mit einem EÙlöffel in die Suppe, doch darf diese beim Einsetzen der KlöÙe nicht kochen; man läÙt sie dann über gelindem Feuer einige Minuten kochen.

10. Brod-KlöÙe anderer Art. Für 25 g altes Weißbrod wird abgeschält, in Milch geweicht und in eine Kanne gegeben; darauf rührt man 125 gr geschmolzene Butter mit dem Brod durch, thut 4 ganze Eier und 4 Eidotter hinein, sowie Muskatblütthe, Salz und Zucker nach Geschmack, und rührt es wieder gut durch. Will man die KlöÙe benutzen, rollt man sie in WallnuÙgröße mit ein wenig Mehl aus und giebt sie in die langsam kochende Suppe; man läÙt sie dann eine kleine Viertelstunde kochen.

11. Eiergrütze-KlöÙe. $\frac{2}{3}$ Liter Milch wird mit 125 gr Butter zu Feuer gesetzt; kocht dieses, giebt man 250 gr Eiergrütze unter beständigem Rühren hinein; darauf rührt man es auf gelindem Feuer, bis es sich im Topfe löst; giebt es dann in eine Kanne, läÙt es ein wenig abkühlen, thut Muskatblütthe, Salz und Zucker nach Geschmack daran, sowie 3 ganze Eier und 3 Eidotter; rührt es dann gut durch, und läÙt es eine gute halbe Stunde stehen, damit es gut abkühlt; will man die KlöÙe gebrauchen, setzt man sie mit einem EÙlöffel in die kochende Suppe, und läÙt diese einige Minuten in einem bedeckten Topf kochen.

12. EierklöÙe, welche man in Bouillon giebt. 2 Tassen kräftige Bouillon und 6 Eier werden zusammen auf dem Feuer so lange geschlagen, bis es ganz dick wird, worauf dann Salz und Muskatblütthe nach Geschmack daran gegeben wird. Eben vor dem Anrichten sticht man diese KlöÙe mit einem Löffel ab und giebt sie in die Terrine, gieÙt dann die kochende Bouillon schnell darauf und deckt einen Deckel darüber, damit die KlöÙe nach oben kommen.

13. Kartoffel-KlöÙe. Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg geriebene Kartoffeln, welche den Tag vorher gekocht sind, 125 gr geschmolzene Butter, 5 Eier, Muskatblütthe, Salz und Zucker nach Geschmack, und rührt dies Alles gut durcheinander; kurz vorher, ehe man dann die KlöÙe gebraucht, giebt man 125 gr Mehl hinein, rührt sie gut, rollt sie in der Größe einer WallnuÙ mit Mehl aus und giebt sie in die kochende Suppe; läÙt sie dann 5 Minuten in einem halb zugedeckten Topfe kochen.

14. Kartoffel-KlöÙe anderer Art. Man nimmt einen kleinen Teller voll heißer Kartoffeln, giebt reichlich 125 gr Butter hinein, und stampft dies so fein wie möglich; thut dann Muskatblütthe, Salz, Zucker und 6 ganze Eier dazu; rührt dies Alles

gut durch und läßt es so lange stehen, bis es völlig abgekühlt ist; giebt dann 2 Eßlöffel voll Mehl hinein, und setzt die Klöße mit einem Löffel in die kochende Suppe; darauf läßt man sie einige Minuten kochen.

15. Kartoffel-Klöße anderer Art. Man nimmt rohe, geriebene Kartoffeln und drückt sie durch ein Tuch, damit sie ohne Klöße sind; dann nimmt man auf 1 kg Kartoffeln 6 ganze Eier, ein Stück geschmolzener Butter, so groß wie ein Ei, etwas gehacktes Nierenfett oder Dachsenmark, gestoßene Muskatblüthe und Salz nach Geschmack. Eben, bevor man die Klöße kochen will, nimmt man eine Untertasse voll fein in Würfel geschnittenen Weißbrodes, welches man in Butter und Zucker tüchtig gebraten hat, sowie 250 gr feinen Mehles, formt Klöße von der Größe einer Overtasse daraus, legt dieselben in kochendes Wasser, deckt den Topf zu und läßt sie langsam kochen, bis sie gar sind. Man giebt dieselben bei einem Braten oder einer Braten-Sauce zu Tisch.

Das ausgedrückte Wasser läßt man einen Tag stehen, gießt die Klöße herunter, giebt klares Wasser darauf, und rührt es um; man wiederholt dasselbe mehrere Male, legt den Bodensatz auf Papier, läßt es trocknen und benutzt es zu Sauce oder als Stärke.

16. Abgerührte Klöße. $\frac{2}{3}$ Liter Milch werden mit 150 gr Butter zu Feuer gesetzt; kocht dieses, rührt man 375 gr Mehl, aber vorsichtig, auf gelindem Feuer und zwar so lange, bis es sich vom Boden löst; darauf giebt man es in eine Kanne, läßt es ein wenig abkühlen, thut 6 ganze Eier, etwas Salz, Muskatblüthe und Zucker hinein, rührt es gut durch und läßt es völlig abkühlen. Will man die Klöße gebrauchen, setzt man sie mit einem Löffel in die kochende Suppe.

17. Abgerührte Klöße anderer Art. $\frac{2}{3}$ Liter Wasser und 125 gr Butter setzt man auf's Feuer und rührt, wenn es kocht, 250 gr Mehl dazu; löst es sich vom Boden, so nimmt man es vom Feuer und läßt es etwas abkühlen; dann rührt man 5 Eier hinein, und nimmt Salz, Zucker und Muskatblüthe nach Geschmack. Darauf setzt man die Klöße in die kochende Suppe und läßt sie einige Minuten im offenen Topf kochen.

18. Abgerührte Klöße anderer Art. $\frac{1}{6}$ Liter Milch, 125 gr Butter und das Weiße von 6 Eiern setzt man zusammen auf's Feuer, rührt es beständig mit einem Löffel, bis vor dem Kochen, giebt dann 125 gr Mehl dazu und rührt es so lange, bis es sich vom Boden löst, nimmt es vom Feuer, läßt es ein

wenig abkühlen, giebt dann die 6 Eidotter, Muskatblütthe, Salz und Zucker nach Geschmack daran, rührt es damit gut durch, setzt es mit einem Löffel in die kochende Suppe, und läßt die Klöße dann 10 Minuten langsam kochen.

19. Sago-Klöße. 270 gr Perlsago setzt man mit reichlich $\frac{2}{3}$ Liter Milch auf Kohlen und läßt ihn langsam weichen; fängt er an steif zu werden, so giebt man 125 gr Butter hinein und rührt ihn auf gelindem Feuer, bis er sich vom Boden löst; setzt ihn dann vom Feuer und läßt ihn etwas abkühlen; darauf giebt man 3 ganze Eier und 3 Eidotter, etwas Salz, Muskatblütthe und Zucker hinein, rührt es gut durch und läßt es stehen, bis es völlig abgekühlt ist; während man die Klöße in die Suppe setzt, darf diese nicht kochen; später aber läßt man sie einige Minuten in offenem Topfe kochen.

20. Reismehl-Klöße. 1 Liter Milch und 125 gr Butter setzt man zusammen auf's Feuer; kocht dieses, giebt man 250 gr Reismehl hinein und läßt es auf gelindem Feuer gar kochen; setzt es dann vom Feuer und läßt es abkühlen, giebt 4 Eier und 4 Eidotter, Zucker, Salz und Muskatblütthe nach Geschmack daran, rührt Alles gut durch und läßt es völlig abkühlen; darauf setzt man die Klöße in die kochende Suppe und läßt sie einige Minuten darin kochen.

21. Zwiebacks-Klöße. $\frac{1}{3}$ Liter Milch setzt man mit 60 gr Butter zu Feuer und läßt es eben warm werden; giebt dann für 20 δ kleine, fein gestoßene Zwiebäcke dazu, rührt es gut durch und thut etwas Salz, Zucker, Muskatblütthe und 4 ganze Eier hinzu; rührt es durch und läßt es eine gute Viertelstunde stehen; darauf setzt man die Klöße in Kalbfleisch- oder Hühnersuppe, die beim Einsetzen derselben aber nicht kochen darf; später aber läßt man sie einige Minuten langsam kochen.

22. Reis-Klöße in klarer Bouillon. $\frac{1}{2}$ kg Reis wäscht man rein ab, setzt ihn mit $\frac{2}{3}$ Liter Wasser und $\frac{2}{3}$ Liter Bouillon zu Feuer, thut ein Stück Butter, wie ein Ei groß, hinein und läßt ihn langsam gar und steif kochen, worauf man Muskatblütthe und Salz nach Geschmack daran giebt; der Reis darf nicht zu viel gerührt werden, weil er ganz bleiben muß; man nimmt dann eine Kanne oder Obertasse, spült dieselbe mit Wasser aus und giebt den Reis heiß hinein, läßt ihn eine kleine Viertelstunde stehen, kehrt ihn dann auf einer Schüssel und giebt ihn bei der Bouillon zu Tisch.

23. Holsteiniſche Klöße (welche man zu gekochtem Obst giebt). Für 50 δ altes Weißbrod wird dünn abgeschält,

in Milch geweicht, fest ausgedrückt und in eine Kanne gegeben; dazu thut man 250 gr geschmolzener Butter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, Zucker und Salz nach Geschmack, 12 ganze Eier und 12 Eidotter, rührt dies Alles gut durcheinander und läßt es 1 gute Stunde stehen; darauf setzt man ein Stück Butter in einer Pfanne auf's Feuer und läßt sie hellgelb werden, giebt für 10 \mathcal{D} Semmel, in kleine Würfel geschnitten, hinein, streut 1 Löffel voll feinen Zuckers darüber, und läßt es auf gelindem Feuer hellbraun braten; sodann giebt man es zu der Masse und rührt es durch; setzt dann einen Topf mit Wasser zu Feuer, mit etwas Salz, und schäumt es, wenn es kocht; darauf rollt man die Klöße nach beliebiger Größe aus, giebt sie in das kochende Wasser und läßt sie 10 Minuten darin kochen; nimmt sie dann heraus und legt sie auf eine Schüssel, oder legt sie auf angerichtetes Obst und streut Zucker und Caneel darüber.

24. Holsteinische Klöße anderer Art. Man giebt für 25 \mathcal{D} altes geriebenes Weißbrod und $\frac{1}{2}$ kg geriebener Kartoffeln zusammen in eine Kanne, thut 250 gr geschmolzener Butter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 60 gr Zucker, etwas Salz und 8 ganze Eier hinzu, und rührt dies Alles gut durch; hierauf nimmt man 250 gr rein gewaschener Corinthen, rührt es wieder gut durch und läßt es 1 Stunde stehen. Mit dem Kochen und Anrichten der Klöße verfährt man wie in Nr. 22. Man kann dieselben auch mit einem Löffel einsetzen.

25. Baiertische Klöße. Man rührt 125 gr Butter kalt zu Schaum, giebt nach und nach 4 Eier, einige fein geriebene, halb gar gekochte gelbe Wurzeln dazu, und rührt mit geriebenen Kartoffeln, Weißbrod, gestoßener Muskatnuß, Muskatblüthe und etwas Salz Alles gut durcheinander, woraus man Klöße formt, die man in der Suppe kochen läßt.

26. Mehl-Klöße. Man giebt 1 kg Mehl in eine Kanne; zerrührt 30 gr Gest mit lauwarmen Milch und 4 Eiern, läßt $\frac{1}{3}$ Liter Milch mit 125 gr Butter lauwarm werden, und giebt Alles zu dem Mehl, mit ein bißchen Salz; hiervon bereitet man dann einen Teig, legt denselben auf den Tisch und knetet ihn recht vorsichtig durch; darauf rollt man die Klöße, zweimal so groß wie ein Ei, mit Mehl aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett oder Kuchenbrett und stellt sie $\frac{1}{2}$ Stunde an einen warmen Ort, damit sie aufgehen; giebt sie hierauf in kochendes Wasser, worin man etwas Salz gegeben, und läßt sie darin 5 Minuten kochen; kehrt sie dann mit einem Schäumer um und läßt sie wieder

5 Minuten kochen; darauf nimmt man sie mit einem Schäumer heraus und zieht sie so schnell wie möglich mit einer Gabel oben etwas auseinander.

27. Mehl-Kloe anderer Art. Man giebt 1 kg Mehl in eine Kanne, setzt $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 125 gr Butter zu Feuer und läst sie lauwarm werden, rührt 30 gr Gest mit lauwarmer Milch an und 4 ganzen Eiern, und giebt dann beides zu dem Mehl; nimmt dann noch die von $\frac{1}{2}$ Citrone abgeriebene Schale, etwas Salz und 125 gr rein gewaschener Corinthen, und bereitet dann hiervon einen festen Teig. Mit dem Rollen und Kochen verfährt man wie in Nr. 26.

S a u c e n .

1. Kirsch-Sauce. Man setzt 125 gr Perl-Sago mit kaltem Wasser zu Feuer, thut einige Stücke Caneels hinein, läst ihn dann auf langsamem Feuer sich auflösen, und giebt $\frac{2}{3}$ Liter Kirchsafft, 1 in Scheiben geschnittene Citrone und Zucker nach Geschmack daran; darauf läst man es einige Minuten langsam kochen, rührt es durch einen Durchschlag, setzt es hin und läst es erkalten.

2. Sauce von getrockneten Kirschen. Die Kirschen werden in einem Mörser fein gestoßen, mit reichlich kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht; darauf gießt man sie durch ein Sieb, läst sie gute 15 Minuten stehen und klärt sie vorsichtig in einer Casserole ab; hierauf giebt man trocknen Perl-Sago, Citronenscheiben und einige Stücke ganzen Caneels hinein, und rührt es so lange auf dem Feuer, bis es kocht; läst es dann noch ungefähr 15 Minuten langsam kochen, und giebt Zucker nach Geschmack daran.

3. Kirsch-Sauce anderer Art. Man nimmt frische, schwarze Kirschen, und läst dieselben in reichlich Wasser mit einem Stück Caneels und so viel Zucker, daß es süß genug ist, gar kochen; dann nimmt man die Kirschen heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb, läst dieselbe 15 Minuten stehen, klärt sie dann in einer Casserole ab, giebt 1 in Scheiben geschnittene Citrone hinein, setzt es auf's Feuer und läst es kochen; darauf giebt man so viel mit Wasser angerührte Stärke daran, daß die Sauce eben wird, und läst es dann noch einige Minuten langsam kochen.