

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 60. Brodt-Klumpchen auf eine andere Art.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

Löffeln kleine zierliche länglichte, dreyeckigte Klümpchens davon machen, sie werden recht gut. Oder man kann sie auch also anrühren, man reibe die Butter erstlich ab, nach Reg. 3. daß sie wie ein Brey wird, und denn das geweichte Brodt dazu gethan, und ferner angerührt, wie oben angezeigt worden, sie werden auch recht gut.

Regula 60.

Brodt-Klümpchen auf eine andere Art.

Man nimmt fein gerieben, und durch einen Durchschlag gestiebtes Weißbrodt, so viel einem beliebt, und thut es in eine tiefe Schüssel, denn nach Proportion geschmolzene Butter hinein gethan und durchgerührt, denn thut man erstlich 2 bis 3 Eyer darein, und rühret solches wohl durch einander, ist solches nicht genug, so thut man mehr Eyer und auch ein paar Eyer-Dotter, nebst ein wenig Salz und Muskatblumen dazu, denn wohl durch einander gerührt, daß es ein rechter feiner Teig wird. Diese Art Klümpchens werden ganz klein, rund und auch länglicht gemacht, eben so als kleine Fleisch-Klümpchens oder Fricadellen, werden auch also mit rein gewaschenen Händen gerollt, und müssen etwas länger kochen, als die zuerst beschriebenen, so werden sie auch recht gut.

Regula 61.

Eine Brodtfarce auf eine andere Art, welche man auch zu Klümpchens, und sonst allerhand mit zu füllen, gebrauchen kann.

Man macht erstlich ein gutes weiches Rührey