

läßt sie eine Zeit lang stehen, macht dann mit einem Löffel Knöpfle in die Fleischbrühe, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde aufkochen.

70. Klöße von Reis.

Den Reis kann man in Milch oder Fleischsuppe, die aber nur ganz wenig gesalzen sein darf, kochen, so zwar, daß er weich ist, aber ganz bleibt. Auf $\frac{1}{4}$ Pfd. (125 Grm.) Reis rührt man 6 Loth (94 Grm.) Butter mit 3 Eiern ab, thut den ganz trocken eingekochten und kalt gewordenen Reis dazu, rührt es untereinander und siedet sie wie die Griesklöße.

71. Tiroler Knödel.

4 Semmeln werden würflicht geschnitten, mit 3—4 Eßlöffel heißem Fett übergossen, mit Milch angefeuchtet, schlägt 2—3 Eier daran, fein geschnittenes Schweinefleisch oder Schinken; wenn dieß gut vermengt ist, macht man es mit 2 Löffel Mehl fest genug. Nun probirt man ein Knödel, taucht die linke Hand in's Wasser, macht in der Ballen der Hand ein Knödel, thut's in das siedende Wasser, kocht es $\frac{1}{4}$ Stunde und fällt es auseinander, so mischt man noch etwas Mehl drunter.

72. Klöße von gebratenem Fleisch.

$\frac{1}{2}$ Pfd. (250 Grm.) gebratenes Kalbfleisch wird mit Zwiebeln und etwas Petersilie sehr fein verwiegt, $\frac{1}{8}$ Pfund ($62\frac{1}{2}$ Grm.) Butter wird mit 3 Eiern abgerührt, das Verwiegte dazu, ein geriebenes Kreuzerbrod noch darunter, nebst ein Bißchen Salz; dann runde oder längliche Klöße daraus gemacht und in Fleischbrühe gesotten.

73. Kartoffelklöße.

Man reibt 3 mittlere Kartoffeln, die schon Tags vorher gesotten worden sind, 6 Loth (94 Grm.) Butter wird mit 3 Eiern abgerührt, die Kartoffeln nebst etwas fein gehackter Petersilie, ein wenig Salz und ein starker Kaffeelöffel voll feines Mehl darunter, thut dann mit dem Löffel Klöße in kochende Fleischbrühe und läßt sie langsam kochen.

74. Brodklöße.

2 Kreuzerbrod werden im Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt, 2 kleine Kochlöffel voll Mehl, 3 Eier, Salz, Mus-

2*