nach in den ausgekühlten Teig, salzt ihn, gibt dann den Teig auf einen hölzernen Teller, schlägt mit einer Fleischgabel in ein heißes Schmalz kleine runde Kügelchen hinein, bäckt sie schön gelb, gibt sie in den Suppentopf und gute braune Suppe darauf.

27. Semmelknödeln.

5 Deka (3 Loth) Schmalz werden flaumig abgetrieben, vier Eierdotter nach und nach hineingeschlagen, zwei abgeriebene in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln werden in das Abgetriebene gerührt, Salz und so viel Mehl, daß sie zusammenhalten, kleine Knödeln gemacht und in die Suppe gekocht.

28. Fischknöderln.

Man nimmt ein Stück Fisch, Karpfen, Hechten oder Schleien, löst die Gräten heraus, und zieht die Haut ab, schneidet ihn klein; dazu kömmt eine halbe abgetriebene in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, von zwei Eiern ein Eingerührtes, alles klein unter einander geschnitten, ein Eierdotter, Salz und etwas Muskatblüthe, gut vermischt, kleine Knöderln daraus gemacht, aus dem Schmalz gebacken und die heiße Suppe darüber angerichtet. Sollten sie nicht halten, so nimmt man etwas Semmelbröseln dazu.

29. Erdäpfelknödeln.

Man reibt 14 Deka (1/4 Pfund) gesottene, abgeschälte, mehliche Erdäpfel auf dem Reibeisen, treibt 7 Deka (4 Loth) Butter flaumig ab, schlägt zwei ganze Eier eines nach dem andern hinein, gibt von einer halben Kaisersemmel die Bröseln dazu, stäubt ein wenig Mehl darauf, salzt es, gibt grüne Petersilie und ein wenig Zwiebeln klein geschnitten darunter, macht kleine Knödeln und kocht sie in gute Fleischsuppe ein. Man kann sie auch in Salzwasser absieden, mit braunen Semmelbröseln und heißer Butter abschmalzen und als Nebenspeise geben.

30. Erdäpfelknödeln anderer Art.

Man kocht vier große mehliche Erdäpfel, schält selbe, und reibt sie auf einem Reibeisen fein, treibt ein Stück

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden