

32. Kröpfchen.

Man macht einen Nudelteig (siehe Nudeln), rollt den Teig aber nicht zu dünn aus. Dann wird Suppenfleisch, ungefähr 250 Gramm, ganz fein gewiegt, mit einem Ei, etwas Muskatnuß, Pfeffer, Salz und einer fein geschnittenen, in Fett gebräunten Zwiebel vermischt. Von dieser Masse setzt man Häufchen auf die Hälfte des Nudelteiges, schlägt die andere Hälfte wie eine Klappe darüber und sticht jedes einzeln mit einer kleinen Form oder einem in Mehl getauchten Weinglase im Halbkreise aus. Der Rand wird mit den Fingern gut festgedrückt. Man legt die Kröpfchen kurz vor dem Anrichten in die kochende Suppe und läßt sie aufkochen, bis sie oben schwimmen. Die Kröpfchen müssen gleich nach dem Kochen gegessen werden, da sie vom Stehen hart werden.

(118 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap556.html>