

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

Zwanzigster Abschnitt. Aufläufe.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Zwanzigster Abschnitt.

Aufläufe.

1. Aufläufe sind sehr nährnde und leicht verdauliche Mehlspeisen, darum besonders Kindern und schwächlichen Personen zu-träglich. Sie ersetzen auch namentlich am Abend-Familientische Gemüse und Zulagen.

2. Die Grundstoffe zum Auflaufe bilden Butter, Eier und Brot oder statt Brot Mehl, Gries und Reis. Die Würze ist Zucker, Zimt, Salz und Zitronenschale.

3. Bei den meisten Aufläufen, wie überhaupt bei süßen Speisen, muß das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen werden, die Eier darf man aber mit der Butter erst vermischen, nachdem man diese schaumig gerührt hat. Zu letzterem Zwecke ist die Butter in einem Gefäße etwas zu erwärmen, jedoch nicht so, daß sie flüssig wird, weil dadurch die Speisen zu fest würden.

4. Damit die zu dem Auflaufe verwendeten Bestandteile sich gut mengen, muß die Masse lange gerührt werden. Das Rühren geschehe aber immer gleichmäßig und in der gleichen Richtung; denn es hat auch den Zweck, Luft in den Teig zu bringen und dadurch die Speisen leicht und schwammig zu machen. Ändert man die Richtung im Rühren, so wird die eingedrungene Luft wieder ausgetrieben.

5. Das Backen der Aufläufe geschieht bei mäßiger Hitze in einer stark mit Butter bestrichenen Form. Diese wird im Backofen auf einen Ziegelstein oder Kofl gestellt, weil der Auflauf mehr Ober- als Unterhize verlangt. Um zu verhindern, daß die Aufläufe oben zu schnell braun werden, ehe sie noch im Innern vollständig ausgebacken sind, bedeckt man sie zu Anfang der Backzeit mit einem weißen Papier, das man stark mit Butter bestrichen hat.

6. Nach dem Backen wird der Auflauf sofort serviert, ohne die Form zu stürzen, weil er durch Stürzen sinken würde. Beim Servieren stellt man die Backform in einen durchbrochenen Metallmantel oder umhüllt sie mit einer gefalteten Serviette.

1. Nudelauslauf.

Die abgekochten Nudeln werden zum Erkalten auf eine flache Platte gelegt, dann verrührt man 4 Eier mit 4 Eßlöffel voll Rahm, bringt $\frac{1}{3}$ der Nudeln in eine Auslauf- oder Nudelform und gießt von der verrührten Masse darüber. So wird fortgefahren, bis alles eingefüllt ist. Hierauf streut man etwas geriebenes Brot darüber und zieht den Auslauf in einem mäßig erwärmten Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde auf.

Obst oder Milchcreme kann dazu gegeben werden.

2. Knöpfleauslauf

wird genau nach obigem Rezept hergestellt.

3. Schinkennudeln.

Man verwiegt 250 g mageren gekochten Schinken oder Schinkenreste, rührt 4 Eier daran, dämpft eine fein verwiegte Zwiebel in Butter weich, mischt diese nebst $\frac{1}{4}$ l sauern Rahm unter die Schinkenmasse und verfährt dann wie bei Nudelauslauf.

4. Fleischauslauf.

$\frac{1}{2}$ kg gebratenes Kalbfleisch verwiegt man fein, feuchtet geriebene Gipsel mit Milch oder kalter Fleischbrühe an, rührt 250 g Butter ab, fügt 5 Eigelb dazu, mengt alles untereinander und backt es nach Beigabe von Muskatnuß, Salz und dem Schnee der 5 Eiweiß im Ofen.

5. Käseauslauf.

a.

250 g geriebener Schweizerkäse wird mit 4 Eigelb und 4 Eßlöffel voll dicken sauern Rahmes gut verklopft und der Schnee von den 4 Eiweiß beigefügt. Alsdann

füllt man die Masse in eine feuerfeste Schale und backt es bei gelinder Hitze $\frac{1}{4}$ Stunde lang.

Wird selbständig als Nachtessen gegeben und im gleichen Geschirre serviert, in dem der Auflauf gebacken wurde.

Nach der gleichen Anleitung können auch Nudel-, Knöpfle- und Maffaroni-Aufläufe zubereitet werden.

b.

30 g Butter, $\frac{1}{8}$ l Milch, 3 Löffel voll Mehl werden glatt gerührt, worauf man den Teig anziehen läßt. Dann rührt man 60 g geriebenen Parmesankäse daran, mengt den Schnee von 8 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine bestrichene Form und läßt sie im Backofen aufziehen.

6. Rahmauflauf.

a.

125 g Zucker werden mit 6 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommen 125 g geriebene Gipfel, 125 g feingewiegte Mandeln, $\frac{1}{4}$ l saurer Rahm und zuletzt der Schnee der 6 Eier hinzu. In eine bestrichene Form gefüllt wird der Auflauf im Ofen braun gebacken.

b.

Man kocht zuerst einen Mehlbrei, mengt dann ein Stückchen Butter, 4—5 Eigelb, ebensoviel Löffel voll sauren Rahm, auch nach Belieben Zucker und Zimt miteinander, rührt den Mehlbrei hinein und gibt zuletzt noch den Schnee der Eiweiß dazu. Dann wird ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse hineingetan und während einer kleinen halben Stunde im Ofen aufgezogen.

7. Griesauflauf.

Man kocht in $\frac{1}{2}$ l Milch 75 g Gries dick ein und stellt den Brei zum Abkühlen. Unterdessen rührt man

150 g Butter, 150 g Zucker, die abgeriebene Schale 1 Zitrone, einige feingeriebene Mandeln schaumig und gibt unter beständigem Rühren den nur halb abgekühlten Brei nebst 5 Eigelb dazu. Zuletzt mengt man den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine ausgestrichene Form und backt den Auflauf 1 Stunde. Eine Fruchtsauce wird über der gestürzten Speise serviert.

8. Sauerkrautauflauf.

1 $\frac{3}{4}$ kg gepuzte Schellfische werden gekocht (vgl. Fische) und in kleine Blättchen geteilt. In eine gut ausgestrichene und bestreute Auflaufform gibt man eine Lage gut gekochtes Sauerkraut, dann eine Lage Fischblättchen und übergießt dies mit saurem Rahm. So gibt man eine Lage nach der andern, bis die Form gefüllt ist. Die letzte Lage, welche Sauerkraut sein muß, belegt man mit Weizenmehl und Butterstückchen und stellt die Form etwa $\frac{3}{4}$ Stunden in einen heißen Backofen.

9. Kartoffelauflauf.

a.

In 100 g zerlassener Butter gib man 100 g Mehl und 150 g tags zuvor abgekochte geriebene Kartoffeln, gießt $\frac{1}{4}$ l Milch daran und rührt alles auf dem Feuer glatt ab. Nach dem Erkalten rührt man 8 Eigelb, Zucker nach Belieben, sowie den Schnee der Eiweiß darunter und backt es langsam $\frac{1}{2}$ Stunde.

b.

20 frisch gekochte Kartoffeln werden mit einem Stückchen Butter durch ein Haarsieb gestrichen. Hierauf rührt man 100 g Butter schaumig, gibt 6 Eigelb, 100 g Zucker, 70 g feingeschnittene Mandeln und $\frac{1}{2}$ Zitronenschale dazu.

und rührt alles mit den Kartoffeln recht schaumig. Nachdem man dann noch den steifen Schnee der Eiweiß leicht darunter gemengt hat, füllt man die Hälfte der Masse in eine mit Butter eingefettete Form und streicht 4—6 Löffel voll eingemachte Früchte darüber, worauf die zweite Hälfte der obigen Masse eingefüllt wird. Das Backen geschieht in gelinder Hitze 1 Stunde lang.

10. Rahmstrudel.

Man verklopft 1 Ei, nimmt etwas Salz, 40 g Butter sowie $\frac{1}{4}$ l lauwarmes Wasser. Dann gibt man 250 g erwärmtes Mehl in eine Schüssel, gießt die obige verklopfte Masse nach und nach dazu, bereitet damit einen leichten, nicht zu festen Teig und bearbeitet ihn auf dem Backbrette, bis er Blasen hat, worauf man ihn mit einer Schüssel zudeckt und so $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen läßt. In vier Teile geteilt wird der Teig nun messerrückendick ausgewallt und auf einem erwärmten, über einen Tisch ausgebreiteten Tischtuche so fein ausgezogen, daß man eine grobe Schrift hindurch lesen könnte. Das Ziehen des Teiges hat nach dem Rande hin zu geschehen. Diesen Teig übergießt man mit dickem, saurem Rahm, überstreut ihn mit Korinthen und Rosinen sowie mit etwas Zucker, rollt ihn zusammen, so daß die bestrichene Seite nach innen kommt, legt alle vier gerollten Streifen der Länge nach in eine mit Butter bestrichene Form, gießt so viel kochende Milch daran, daß die Bodenfläche damit bedeckt wird, streut etwas Zucker darüber, stellt die Form in den Ofen, bis die Milch eingetrocknet ist und der Strudel eine lichtbraune Farbe hat, richtet ihn auf eine erwärmte Schüssel an, gibt $\frac{1}{8}$ l süßen kochenden Rahm daran und überstreut ihn nochmals mit Zucker. Der Rahmstrudel wird als selbständige Speise zu Tische gegeben.

11. Apfelstrudel.

In eine Schüssel kommt $\frac{1}{2}$ kg Mehl, in dessen Mitte eine Vertiefung gemacht und von 5 Pfg. Hefe und etwas Mehl ein Vorteig bereitet wird. Alsdann werden 90 g zerlassene Butter, 2 ganze Eier, Milch, Salz und einige Löffel Zucker zusammengerührt und mit dem Vorteige gemischt, worauf der ganze Inhalt der Schüssel mit lauwärmer Milch zu einem schönen Teige gemacht wird, den man nun in die Wärme stellt. Inzwischen werden gute Äpfel in feine Schnitzchen geschnitten und mit Zucker und Zimt bestreut. Wenn der Teig schön gegangen ist, setzt man mit dem Löffel eigroße Stückchen auf das Brett, zieht sie aus, füllt sie mit Apfelschnitzchen, wickelt sie zusammen und setzt sie in einer dick mit Butter bestrichenen Kasserolle nebeneinander. Hierauf läßt man die Strudeln noch ein wenig gehen, bestreicht sie dann mit Eigelb und backt sie in einem ziemlich heißen Ofen.

12. Gebrühter Auflauf.

In einer Pfanne wird $\frac{1}{2}$ l Milch mit 90 g Mehl zu einem glatten Teig gerührt, dem noch 90 g Butter beigefügt werden. Man stellt nun die Pfanne auf das Feuer und rührt so lange, bis der Teig sich von der Pfanne löst, worauf er zum Erkalten in eine Schüssel gebracht wird. Nachher werden 6 Eigelb, Zucker und einige Körnchen Salz hineingerührt, zuletzt mengt man den Schnee der 6 Eier leicht darunter, füllt alles in eine bestrichene Form und läßt es im Ofen $\frac{3}{4}$ Stunden schön gelb aufziehen.

13. Schwarzbrotauflauf.

100 g Zucker werden mit 6 Eigelb dick schaumig gerührt. Dann gibt man 35 g feingestoßene Mandeln, 1 Zitronenschale, Zitronat und Orangeat feingewiegt, etwa 100 g geriebenes Schwarzbrot, 250 g Weichsel oder

Kirschen dazu und rührt alles gut durcheinander. Zuletzt mischt man den Schnee der Eiweiß leicht darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form und backt sie. Stürzt man den Auflauf, so gießt man eine Weichsel- oder Kirschenauce darüber.

14. Brotauflauf, sogen. Bettelmann.

1 oder 2 Milchbrötchen schneidet man in feine Scheiben und belegt damit flach eine ausgestrichene Kuchenform oder tiefe Platte, welche Ofenhitze ertragen kann. Dann ver-rührt man 6 Eier nebst einem Eßlöffel voll Zucker, sowie $\frac{3}{8}$ l Milch miteinander und gießt es über die Brotschnitten. Das ganze läßt man bei mäßiger Hitze im Ofen aufziehen, bis es oben braungelb geworden ist.

Wird gleich nach dem Backen als selbständige Speise serviert.

15. Mehlaufauf.

40 g Mehl werden mit 15 g Zucker, etwas Salz und $\frac{1}{4}$ l kalter Milch unter Zugabe von Vanille- oder Zitronenzucker nebst einem Stückchen Butter glatt angerührt und über dem Feuer unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei gekocht. Nach dem Erkalten rührt man 2 Eigelb, 15 g Backpulver und den steifen Schnee der Eiweiß leicht darunter. Eine passende Form wird mit Butter bestrichen, der Brei bis an den Rand der Form eingefüllt, dick mit Zucker bestreut, mit dem glühenden Schöpfelchen glasiert und 25 Minuten in mäßiger Ofenhitze gebacken. Sobald der Auflauf hoch über den Rand gestiegen und oben gesprungen ist, wird er sogleich serviert. Er ist besonders empfehlenswert für Kranke und Kinder.

16. Blizauflauf.

250 g Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ l Milch angerührt; sodann werden 5 Eigelb, 125 g frische Butter, 1 Teelöffel voll

Zucker sowie eine Messerspitze voll Salz darunter gemengt. Nach Beigabe von noch $\frac{1}{8}$ l lauwarmer Milch wird die ganze Masse gut verrührt, wobei man auch den Schnee von den 5 Eiweiß beifügt. Damit werden kleine mit Butter bestrichene Förmchen halbvoll eingefüllt und die Füllung dann in gut heißem Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

Dieser Auflauf wird mit Apfelpompott als Fastenspeise serviert und muß vom Ofen weg gleich zu Tisch gegeben werden.

17. Reisauflauf.

In $\frac{1}{2}$ l Milch läßt man 30 g Butter und 30 g Zucker vergehen und bringt es zum Kochen. Dann werden 250 g Reis hineingerührt und mit dem Kochen fortgeführt bis der Reis weich ist. Man läßt ihn nun erkalten und rührt nach dem Erkalten 6 Eigelb hinein, eins nach dem andern, nebst etwas abgeriebener Zitronenschale. Dabei fährt man mit dem Umrühren fort, bis die Masse glatt ist, worauf man auch leicht den Schnee von 6 Eiweiß darunter mengt. Die Masse wird nun in eine Form gefüllt, glatt gestrichen, ein Stückchen Butter, sowie etwas gestoßener Zucker darangegeben und bei nicht zu starker Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Statt einer gewöhnlichen Form kann man auch eine Puddingform nehmen. Wird die Form vor dem Einfüllen mit gebranntem Zucker ausgestrichen, so erhält der Pudding ein schöneres Ansehen.

18. Reis mit Apfel.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird in Milch weich gekocht; dann wird eine Form mit Butter bestrichen, eine Schichte Reis hinein gegeben und darüber eine Schichte zubereitetes Apfelmus. Jede Schichte wird dann noch mit Zucker und Zimt bestreut. So fährt man fort, bis aller Reis in der Form ist. Die oberste Schichte muß immer Reis sein. Darüber wird nun ein Glas Rotwein gegossen

und die Masse im Ofen gebacken, bis sich eine braune Kruste bildet. Auf eine flache Platte umgestürzt, wird diese Speise ohne jede Beilage serviert.

19. Apfelauflauf.

400g
Unter 250 g schaumig gerührte Butter rührt man zuerst nach und nach 7 Eigelb und 250 g Zucker. Dann kommt dazu $\frac{1}{2}$ geriebener und in Wein angefeuchteter Stumpf. Nachdem dieses wieder gut verrührt ist, werden noch feingeschnittene Äpfel, Zimt, Nelken und Muskatnuß beigefügt und ebenfalls gut gemischt. Zuletzt rührt man auch den steifen Schnee der 7 Eier leicht darunter. Das Ganze füllt man nun in eine bestrichene Form und läßt es im Ofen gelb aufziehen.

20. Feiner Apfelauflauf.

Dazu braucht man feine mürbe Äpfel und Eingemachtes zum Füllen, 125 g Butter, 125 g Mehl, 125 g Zucker, 6 Eier, $\frac{1}{4}$ l Milch und $\frac{1}{2}$ Zitronenschale. Das Weiße der Eier schlägt man zu Schnee und mengt die Eigelb darunter wie beim gebrühten Teig. Zuerst werden nun die Äpfel geschält und so ausgebohrt, daß die Stielseite unverletzt bleibt. Die Höhlung füllt man mit Eingemachtem und stellt dann die Äpfel in eine Schüssel, in der es gut backt, schön nebeneinander. Alsdann zerläßt man die eine Hälfte der Butter, rührt Mehl und Milch dazu und bringt es auf das Feuer, wo weiter gerührt wird, bis es sich von der Pfanne löst. Unterdessen rührt man die andere Hälfte der Butter schaumig, gibt die Eidotter, Zucker, Zitronenschale und dann die etwas abgekühlte Masse dazu, ebenso den Schnee von den Eiern. Alles gießt man nun über die Äpfel, stellt es gleich in den Ofen und läßt es 1 Stunde in mittlerer Hitze backen. In der gleichen Schüssel wird es auch zu Tisch gebracht.

21. Vanilleauflauf.

$\frac{1}{4}$ l Rahm wird mit kleinen Vanillestücken gekocht und dann kalt gestellt. Nach der Erkaltung rührt man 70 g Mehl, 70 g Zucker, etwas Salz mit dem Vanille-rahm recht glatt ab, gibt 2 Eigelb und 25 g Butter dazu. Über dem Feuer wird die Masse bis zum Aufkochen gerührt, worauf man sie vom Feuer nimmt und unter beständigem Rühren wiederum erkalten läßt. Nachdem man noch 3—4 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde mitgerührt, auch den Schnee von 5 Eiweiß leicht darunter gemengt hat, wird es in eine Form gefüllt, mit Zucker bestreut und $\frac{1}{2}$ Stunde lang gebacken.

22. Erdbeerenauflauf.

100 g Zucker, 45 g geriebenes Milchbrot oder gestoßenes Biskuit werden mit $\frac{1}{2}$ l durch ein Sieb getriebene Erdbeeren verrührt und mit dem Schnee von 7 Eiweiß leicht gemengt. Man füllt nun die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflaufform und backt sie $\frac{1}{2}$ Stunde lang in nicht zu heißem Ofen. Ist der Auflauf noch einmal so hoch gestiegen und zeigt er eine gelbliche Farbe, so wird er alsbald serviert.

23. Arrakauflauf.

5 Löffel voll Zucker und 5 Eigelb werden schaumig gerührt und mit dem Schnee der 5 Eiweiß gemengt. Damit füllt man nach Beigabe von 1 Löffel voll Arrak eine mit Butter bestrichene Form und läßt es im Ofen aufziehen, worauf man es in der Form serviert.

24. Kirichenauflauf.

Man nimmt ~~12~~ Hände voll geriebenes Schwarzbrot, *v. 125g* bespritzt es mit Wein und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Dann rührt man 125 g Butter mit 8 Eidottern schaumig,

gibt Butter, etwas Zimt und das eingeweichte Brot hinein und nach Belieben auch etwas Zitronat. Nachdem man alles gut durcheinander gerührt hat, wird $\frac{1}{2}$ kg ausgeteinte Kirichen oder Weichsel nebst dem Schnee der 8 Eiweiß darunter gemengt, alles in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form gefüllt und 1 Stunde lang in einem nicht zu heißem Ofen gebacken. Man kann den Auflauf auch 1—2 Tage vor dem Gebrauch machen.

25. Aprikosenauflauf.

Nachdem man 90 g Butter schaumig gerührt hat, werden 7 Eigelb, 60 g Zucker, 30 g Mehl, 125 g Aprikosen-Marmelade und der Schnee von 6 Eiweiß darunter gemengt und mitverrührt. Das Backen in einer gut ausgestrichenen Form geschieht $\frac{3}{4}$ Stunden lang.

26. Mandelauflauf.

a.

(Für 3 Personen)

Zuerst bereitet man einen Mehlbrei von 2 Kochlöffel voll Mehl und nicht ganz $\frac{1}{4}$ l Milch. Das Mehl wird mit der Milch vorher gut glatt gerührt, der Brei gut gefocht und dann kalt gestellt. 90 g schaumig gerührte Butter, 5 Eigelb und 125 g Zucker werden $\frac{1}{4}$ Stunde verrührt. Schließlich werden 90 g geriebene Mandeln, Zimt, Nelken und der Schnee der Eier beigegeben.

b.

125 g Butter werden schaumig gerührt. Dann vermengt man 125 g Zucker, 6 Eigelb, 125 g abgeschälte, mit einem Eiweiß zerstoßene Mandeln sowie 1 geriebenes Milchbrot und rührt die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde lang. Zuletzt gibt man den Schnee von 5 Eiweiß, feingeschnittene Pome-

ranzenschale, Zitronat und etwas abgeriebenen Zitronenzucker dazu, füllt dies in eine mit Butter bestrichene und mit Paniermehl ausgestreute Form und backt es gelb.

c.

250 g Mandeln 250 g geriebenes mit Wein angefeuchtetes Brot und 250 g Butter werden schaumig gerührt, dann 8 Eigelb, Apfel, Zucker, Zimt und nach Belieben Muskatnuß und zuletzt der Schnee beigegeben. Alles rührt man gut durcheinander, füllt es in eine Form und backt es.

27. Makronen-Auflauf.

30 g Griesmehl werden mit $\frac{1}{4}$ l Milch angerührt und mit einem Stückchen frischer Butter unter Rühren zum Kochen gebracht. Ist die Masse wieder erkaltet, so mengt man 60 g gestoßene bittere Makronen, Zucker und 5 Eigelb darunter. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und hineingerührt, bevor der Auflauf in den Ofen gebracht wird.

28. Reisberg.

(Für 8 Personen.)

$\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Stückchen Zucker, 1 Stückchen Butter, Schale und Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone werden in einer Kaffe-rolle kochend gemacht. Dazu gibt man 375 g Reis, der 2 mal abgebrüht wurde, kocht ihn weich und dick, indem man von Zeit zu Zeit mit Milch nachfüllt. Hernach füllt man eine Platte mit einer Lage Reis, dann mit einer Lage gekochten Apfelpott oder eingemachten Mirabellen. So wechselt man zwischen Lagen von Reis und Apfelpott ab, wobei die oberste Lage immer Reis sein muß. Von 3 — 4 Eiweiß schlägt man einen steifen Schnee, mischt

1—2 Löffel voll feinen Zucker und etwas Vanille darunter, schlägt den Schnee nochmals einige Minuten, belegt damit den Reisberg, streicht ihn jedoch nicht glatt, damit er gebirgartig aussieht. Sodann stellt man die Platte auf Salz einige Minuten in den Backofen, bis der Schnee anfängt sich zu bräunen. Vor dem Servieren verziert man den Reisberg mit eingemachten Früchten.

