

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Zweiundzwanzigster Abschnitt. Eierspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Nun wird er in eine Schüssel angerichtet, etwas erkalten gelassen, die Eier eins nach dem andern hineingeklopft, mit einem Kaffeelöffel Klöße ins rauchheiße Fett abgestochen, diese zu schönen Kugeln hellbraun gebacken, mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut und die sehr feine Speise zu gekochtem Obst, mit einer Wein- oder Fruchtsauce oder zu Kaffee oder Thee warm serviert. Der Wohlgeschmack der Grieskugeln wird noch erhöht, wenn der Milch 40—70 Gr. süße Butter beigefügt werden.

Zweihundzwanzigster Abschnitt.

Eierspeisen.

1259. Allgemeines über die Eier und Eierspeisen.

Die Eier gehören zu den wertvollsten Nahrungsmitteln; sie enthalten 12,5% Eiweiß und 12% Fett. — Vor allem sollte auf frische Eier gesehen werden. Ein frisches Ei gegen das Licht gehalten ist durchsichtig und klar, während ein schlechtes trübe aussieht.

Ganz besonders leicht verdaulich und für den schwächsten Magen zuträglich sind rohe, weichgekochte und mit Milch oder Fleischbrühe vermischte Eier (in letzterem Fall müssen sie gehörig verklopft werden). Die Eier haben noch die vorzügliche Eigenschaft, die Speisen zu verbinden, zu lockern, Mehl-, Kartoffel-, Reisspeisen u. s. w. leichter verdaulich und nahrhafter zu machen und sind überhaupt in der Küche ein kostbares Hilfsmittel bei der Zubereitung vieler schmackhafter und wertvoller Speisen.

Hartgekochte Eier sind schwer verdaulich. —

Zum Aufbewahren der Eier sind die Eierständer zu empfehlen und müssen die Eier dann jeden Tag umgestürzt werden. Auf diese Weise bleiben die Schalen immer feucht und ist es der Luft weniger möglich gemacht, ins Innere des Eies einzudringen und dasselbe zu zersetzen.

1260. Weichgekochte Eier. Oeufs à la coque. Man kocht die Eier 2 bis 3 Minuten, oder lege sie 5 Minuten in heißes Wasser, richte sie dann auf eine durchwärmte Platte über eine Serviette an, welche man in beliebiger Weise darüber zusammenschlägt und serviere sie mit Pfeffer und Salz. Das Gelbe und ein Teil des Weißen sollen noch flüssig sein. Auch serviert man sie in einer Schüssel in warmem Wasser.

1261. Verlorene Eier. Oeufs pochés. Frisch gelegte Eier werden nach Nr. 162 bereitet, auf eine Platte angerichtet, mit Jus oder jeder beliebigen Sauce begossen serviert.

1262. Rühreier.)* Oeufs brouillés. Für 1 Person 2 bis 3 Eier, 8 bis 15 Gr. süße Butter, 2 Löffel Rahm oder Milch, eine Prise Salz. — Man zerklopfe eine Anzahl Eier in einer Schüssel samt dem Rahm oder Milch mit dem Schneebesen oder Gabel, lasse in einer flachen Pfanne süße Butter zergehen, rühre die Eier hinein, setze das rasche Rühren mit dem Schöpfelchen fort und richte sie an sobald sie eine lockere Masse bilden. Beim Anrichten kann man, wie bei allen folgenden Rühreiern, etwas Bratenjus hinzugießen.

1263. Rühreier mit Schinken. Oeufs brouillés au jambon. Zu 6 Eiern 125 Gr. Schinken, einige Löffel Rahm oder Milch und eine Prise Salz. — Süße Butter oder gehacktes Schinken- fett mache man auf starkem Feuer flüssig, rühre den kleinwürfelig geschnittenen Schinken ein wenig darin herum, daß er bloß warm werde; dann schütte man die mit dem Rahm oder Milch zerklopften Eier hinzu, rühre sie etwas auf dem Feuer und richte es an, sobald sie eine lockere Masse bilden.

Rühreier mit Zwiebeln. Oeufs brouillés aux oignons. Zu 6 Eiern 30 bis 40 Gr. Speck, 1 große Zwiebel, einige Löffel Rahm oder Milch und eine Prise Salz. — Der in Würfel geschnittene Speck wird auf dem Feuer verrührt, bis er durchsichtig ist; dann röste man die feingeschnittene Zwiebel darin bis sie anfangen will gelb zu braten, rühre die mit dem Rahm oder Milch zerklopften Eier dazu und verfähre wie oben.

Will man grüne Eier, so dämpfe man statt Zwiebel feingehackten Spinat, Petersilie und Zwiebelröhrchen in Speck oder süßer Butter, rühre die Eier so lange darin bis sie trocken auseinander fallen, oder richte sie an sobald sie eine lockere Masse bilden.

Rühreier mit Käse. 30 bis 50 Gr. Käse, 2 Eier, 2 Eßlöffel voll Rahm oder Milch, 10 bis 15 Gr. süße Butter. Der Käse wird in kleine, ganz dünne Blättchen geschnitten. Nun wird die Butter flüssig gemacht, die mit Milch zerklopften Eier hineingeschüttet, mit dem Schöpfelchen darin herumgerührt, der Käse auch beigefügt und das Ei angerichtet sobald es eine lockere Masse bildet.

1264. Hartgekochte (gekottene) Eier. Oeufs durs. Man lege die Eier (wenn vorrätig in einem Netz) oder auf der Schaum-

*) Rühreier müssen auf starkem Feuer gebacken werden, sowie auch französische Omeletten. Rühreier wie Omeletten können von 12 bis 20 Eiern auf einmal gemacht werden.

felle in siedendes Wasser, koche sie 7 bis 8 Minuten ungedeckt darin, ziehe sie heraus, lege sie in bereitstehendes kaltes Wasser und reibe sie mit einem Tuche trocken. Liebt man die Eier nicht völlig hart, daß das Gelbe noch ein wenig weich oder flüssig sein soll, so koche man sie 5 Minuten. Gänseeier bedürfen zum Hartkochen 15 bis 20 Minuten.

1265. Ostereier. Oeufs de pâques. Nicht zu frische Hühner-
eier (die ganz frischen bekommen eine blässere Farbe) siede man wie die obigen. Je nachdem man die Farbe haben will, wähle man:

Zu sehr schönen gelben kann man eine rechte Hand voll Zwiebel-
schalen, die man einige Zeit vorher zusammengepart hat, in $\frac{1}{2}$ bis 1 Liter Wasser während etwa 10 Minuten auskochen.

Zu roten: Schminkefügelchen nebst etwas Farbh Holz (fer-
nambuc); man kann auch nur Fernambucspähne nehmen. Sehr
schön werden sie von Aniline fuchsine, nur muß man solches gift-
frei verlangen.

Zu grünen: Spinat.

Zu braunen: Kaffee (angebrühten).

Zu violetten nehme man giftfreie Anilinfarbe, welche man
übrigens in blau, grün, citronen- und orangengelb, sowie in ver-
schiedenartigem Rot haben kann, oder Brasilienspähne (Blau-
holz); mit Beisatz von Eisenvitriol werden letztere schwarz.

Beliebige Kräuter, Holz oder Farbe (die Anilinfarben aus-
genommen) koche man mit dem Wasser auf, stelle es ein wenig ab,
lege die Eier hinein, die man zum Hartwerden 7 Minuten kochen
läßt und sie dann zum Abkühlen in kaltes Wasser legt. — Bei jeder
frischen Farbe muß die Pfanne gereinigt werden.

Zur Erleichterung des Eierfärbens sind jetzt zu billigem Preise
überall fertige giftfreie Eierfarben in kleinen Päckchen erhältlich.

1266. Enteneier können in gleicher Weise wie die Hühner-
eier gefärbt werden.

1267. Gänseeier nehmen die Farbe nicht so gut an, weshalb
sie besser aussehen wenn sie weiß gelassen und nachher bemalt werden,
oder mit Eiweiß bestrichen mittelst Bronze versilbert oder vergoldet
werden, was zwar mit den Hühnereiern auch geschehen kann, nach-
dem sie schon gesotten sind.

1268. Gefüllte Eier. Oeufs farcis. Zu 12 Eiern hacke man
1 Zwiebel, 1 Hand voll Spinat, halb so viel Petersilie, dämpfe
dieses in 60 Gr. süßer Butter, lege die Eier in siedendes Wasser,
koche sie 6—7 Minuten, schäle sie sogleich, schneide ein kleines Stück
vom runden Teil des Eies ab, höhle das Gelbe mit dem Apfelbohrer
sorgfältig heraus, zerdrücke es in einem Schüsselchen mit einem Koch-

löffel, mische es unter das verdämpfte Grüne, füge 3 ganze (rohe) Eier, Pfeffer, Salz und Muskatnuß bei, rühre es auf dem Feuer bis es beinahe dick ist, fülle die heißen Eier damit, decke die abgeschnittenen Stückchen derselben darauf, stelle sie nebeneinander auf eine Platte und gieße eine beliebige weiße braune oder Tomatesauce darüber (siehe 4. Abschnitt). Man kann auch eine Zunge Nr. 364 bis 374, Kalbskopf oder Ohren Nr. 445 bis 455, Ochsenmaul Nr. 357 bis 361 mit solchen Eiern umgeben.

1269. Spiegeleier (Stierenaugen). Oeufs au miroir. Man lasse in einer flachen Pfanne auf schwachem Feuer süße Butter zergehen oder eingekochte heiß werden, schlage 1 Ei hinein und halte die Pfanne etwas schief, damit sich dasselbe nicht zu sehr ausbreiten kann. Ist es unten gelb gebacken, sonst aber noch flüßig, so streue man Salz und Pfeffer darauf, nehme es sorgfältig mit dem breiten Schöpfelchen heraus, lege es auf ein flach angerichtetes Gemüse, Beefsteaks, Schinken oder dergleichen und fahre so fort bis man die gewünschte Anzahl hat. Man kann 2 bis 3 miteinander backen und sie dann sorgfältig von einander schneiden, ehe man sie herausnimmt.

1270. Eierhaber (Vogelhen). Oeufs brouillés au pain grillé. Für 1 bis 2 Personen 1 Wecken (60 Gr. Weißbrot), 3 Eier, 30 Gr. süße Butter, Pfeffer und Salz.

Man verrühre das feingeschnittene Brot einige Minuten in der flüßig gemachten Butter, thue die mit dem Salz zerklöpften Eier hinein und rühre so lange darin, bis es trocken ist.

Vogelhen, einfachere Art. Für 6 Personen werden 4—5 nicht ganz frische Weckli oder 500—625 Gr. Brot in möglichst dünne Schnittchen geschnitten, mit 4 bis 5 Deciliter heißer Milch übergossen und während einiger Zeit zugedeckt stehen gelassen. Nun werden 6 bis 7 Eier mit etwas feinem Salz gut verklopft, 100 bis 120 Gr. eingekochte Butter oder Fett rauchheiß gemacht, die Schnittchen unter sorgfältigem Umwenden mit dem Schöpfelchen darin gedämpft, die Eier darüber gegossen, die Schnittchen unter behutsamem Wenden hübsch hellbraun gebraten und zu Kaffee, Thee, als Fastenspeise zu Salat, zu gekochtem Obst oder Gemüse serviert.

1271. Käsehaber. Pain grillé au fromage. Für 6 Personen werden 4—5 nicht ganz frische Weckli oder 500—625 Gr. Brot in möglichst dünne Schnittchen geschnitten, mit 4 bis 5 Deciliter heißer Milch übergossen und während einiger Zeit zugedeckt stehen gelassen. Nun werden 100 bis 200 Gr. (je nach Liebhaberei) guter Schweizerkäse zu kleinen papierdünnen Blättchen geschnitten, 100 bis 120 Gr. eingekochte Butter oder Fett rauchheiß gemacht, die

Brot- oder Wecklischnittchen darin gedämpft, etwas feines Salz darüber gestreut, der Käse darüber gegeben und alles unter öfterem sorgfältigem Wenden mit dem Schöpfelchen hübsch hellbraun gebraten. Die sehr kräftige und nahrhafte Speise wird zu Kaffee, Thee oder als Fastenspeise zu Salat oder Gemüse serviert.

1272. Französische Omelette. Omelette naturelle. Für 1 Person 2 bis 3 Eier, 15 Gr. süße Butter, Salz. Zubereitungszeit 2 Minuten. — Auf starkem Feuer lasse man in einer flachen Pfanne die Hälfte der Butter nicht ganz heiß werden, gieße die mit dem Schneebesen oder Gabel zerklöpften Eier, denen etwas Salz beigemischt worden, hinein, rühre mit dem Schöpfelchen darin, bis es ein wenig fest, aber noch ziemlich naß ist. Dann schiebe man alles auf eine Seite, damit die Omelette länglicht und dick wird, schiebe schnell noch ein wenig Butter darunter oder stürze sie auf eine lange Platte um und serviere sie sogleich mit Bratenjus übergossen, oder man bestreue sie dicht mit Zucker, brenne mit einem glühenden Eisenstäbchen Vierecke darauf und serviere sie sogleich mit einer Himbeersauce, welche man neben herum, nicht darüber gießt. — Will man die Omelette größer haben, so nehme man mehr Eier und eine entsprechend größere Pfanne.

1273. Französische Omelette mit Schinken. Omelette au jambon. Zu 6 Eiern für 2 bis 3 Personen 125 Gr. Schinken.

Die Hälfte des kleinwürfelig geschnittenen Schinken lasse man unter beständigem Rühren, in flüssig gemachter süßer Butter oder zerlassenem Schinkenfett, warm werden, rühre dann die zerklöpften Eier dazu, lege den übrigen Schinken schnell auf die ein wenig breit geformte noch beinahe flüssige Omelette, unter welche man auch noch ein wenig Butter fließen läßt, schlage sie noch darüber, damit der Schinken in der Mitte derselben liegt, richte sie an und serviere die Omelette sogleich mit oder ohne Bratenjus übergossen. Die Omelette soll nur eiergelb, nicht braun gebacken aussehen; darum muß man sehr flink sein bei der Zubereitung. Auch achte man auf eine sehr reine Pfanne und starkes Feuer, sonst werden solche Omeletten grau.

1274. Französische Omeletten mit Zwiebeln. Omelette aux oignons. Zu 2 bis 3 Eiern für 1 Person 1 Zwiebel. Man röste die feingeschnittene Zwiebel in süßer Butter weiß, rühre die zerklöpften Eier dazu und verfähre im übrigen nach Nr. 1273.

1275. Französische Omelette (Omelette) **au rhum.** Man backe und brenne die Omelette wie bei Nr. 1272 angegeben, stelle die Platte in eine etwas größere, ebenfalls lange Platte, gieße 1 Deciliter Rum neben die Omelette (nicht darüber), zünde denselben

im Augenblick des Servierens an, lösche jedoch die Flamme vor dem Herumreichen, indem man schnell einen ovalen Deckel oder Platte darüber deckt.

1276. Französische Omelette. Omelette à la confiture. Man zerklöpfe die Eier nebst Zucker wie oben und rühre diese Masse in heißgemachte süße Butter. Wenn sie anfängt fest zu werden, doch noch nicht trocken ist, schiebe man sie auf eine Seite der Pfanne, füge noch ein Stückchen frische Butter bei, lasse sie jedoch etwas breit, lege einige Löffel voll dick eingekochte helle Confitüre darauf, schlage einen Teil Omelette darüber, so daß letztere ganz davon bedeckt ist, richte sie an, bestreue sie mit Zucker, brenne sie wie bei Nr. 1273 angegeben und serviere sie sogleich.

1277. Omelette soufflée. Für 1 bis 2 Personen. 4 Eiweiß, 2 Eigelb, 40 Gr. gestoßener Zucker, 40 Gr. Butter. Nach Belieben kann man 4 Eigelb und 4 Eiweiß nehmen. — Man rühre während 20 Minuten die Eigelb mit dem Zucker sehr lustig, mische dann die zu einem festen Schnee geschlagenen Eiweiß leicht darunter, lasse in einer breiten flachen Pfanne auf nicht zu starkem Feuer die Butter flüssig werden, schütte die Masse hinein und backe sie unter häufigem Rütteln, damit sie weder braun wird, noch ansitzt. Sobald sie unten anfängt fest zu werden, schlage man die Omelette in 2 Teile zusammen und richte sie auf eine lange Platte an. — Die Omelette soll innen ungebakken sein. Man serviert sie sogleich, kann sie auch nach Belieben mit Zucker bestreuen und mit einem glühenden Eisenstäbchen brennen.

Auch schütte man nach Belieben Kirschwasser, Arac oder Rum daran, nicht darüber, und gebe sie brennend; es kann dies nebst Zucker geschehen; dann wird sie aber nicht angezündet.

Andere Art. Obige Masse fülle man in eine mit süßer Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Saladière oder Emailplatte und backe sie 10 bis 15 Minuten in einem heißen Ofen. Um die Saladière zu schonen, stelle man diese bis an den Rand in Salz, welches man in einer Kochplatte hat (bei der Emailplatte ist es nicht nötig). — Man muß diese Omelette sogleich servieren, weil sie schnell wieder zusammenfällt. Die erstere Art ist jedoch die delikatere.

1278. Plattenmus (Seidenmus). Crème au four. Man zerklöpfe 3 bis 5 Eier, rühre 4 Deciliter süßen Rahm oder Milch daran, nebst 30 Gr. gestoßenem Zucker mit oder ohne Vanille- oder Citronengeschmack, fülle es in eine mit süßer Butter bestrichene irdene oder gut verzinnte Kochplatte, stelle es in den heißen Ofen, auf Kohlen, oder auf Dampf, bis es fest ist, und serviere es sogleich

in derselben Platte. Es kann auch mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Löffel gebrannt werden. Bloß mit 2 Eiern in der vorgeschriebenen Milch kann man es auch bereiten, es wird aber nicht so fest und zieht Wasser.

Um es etwas ergiebiger zu machen, können 15 Gr. Mehl, welche mit etwas Milch zart angerührt, beigefügt werden. Verfeinert wird das Plattenmus, wenn 30 Gr. geschälte, geriebene Mandeln beigemischt werden.

Oder man röstet in einem Pfännlein gestoßenen Zucker zu einer hellbraunen Flüssigkeit, gieße dieselbe auf den Boden des Gefäßes, in welchem man das Plattenmus kochen will, streiche den übrigen inneren Raum mit süßer Butter an, schütte obige ungerührte Masse hinein, stelle dies in langsam kochendes Wasser oder auf Dampf und koche das Plattenmus bis es fest ist. —

1279. Plattenmus mit Guß. Crème au four aux amandes. Es wird ein gewöhnliches Plattenmus nach Nr. 1278 bereitet. Wenn es gestockt ist, wird ein Guß bestehend aus 100 Gr. Zucker, 100 Gr. Mandeln und 2 Eiweiß, welche gut mit einander verrührt sind, darüber gestrichen und das Plattenmus noch einige Minuten in den heißen Ofen gestellt bis der Guß leicht Farbe angenommen.

1280. Plattenmus mit Schnitten. Crème au four aux tranches de pain. Von 4 Deciliter Rahm, 3 bis 5 Eiern und 2 Löffel voll Zucker bereite man ein Plattenmus wie oben, schneide 40 Gr. Milchbrot in dünne Scheiben, lege sie geröstet oder ungeröstet hinein und backe es im Ofen oder auf Kohlen bis es gestockt ist.

1281. Plattenmus mit Äpfeln. Crème au four aux pommes. Für 2 bis 3 Personen. 250 Gr. saure Äpfel, 125 Gr. Zucker, abgeriebene Citrone, 3 bis 5 Eier, 4 Deciliter Rahm oder Milch. — Die Äpfel werden geschält, von den Kernen befreit, kleinwürfelig geschnitten und in 30 Gr. süßer Butter in der Kochplatte im Ofen weichgedämpft, dann zusammengedrückt und, damit die Äpfel unten bleiben, ein wenig von der Eiermilch darüber gegossen; dann läßt man sie im Ofen stocken. Alsdann füge man den übrigen Teil davon bei und backe es wie die obigen.

1282. Deutsche Omelette (Pfannkuchen). Omelette à l'allemande. Für 6 Personen. 250 bis 300 Gr. Mehl, 6 bis 7 Eier, Salz, 2 Deciliter laues Wasser, 6 bis 7 Deciliter Milch. — Man rühre das Mehl mit dem lauen Wasser und dem nötigen Salz zu einem glatten Teig an, rühre die Eier darunter und zuletzt die Milch. Zum Backen lasse man ein Stück süße Butter zer-

gehen, eingekochte Butter oder Kochfett rauchheiß werden, lasse den dünnflüssigen Teig hineinfließen und backen bis er fest ist und beim Rütteln sich von der Pfanne löst und wende sie sorgfältig um. Wenn sie auf beiden Seiten gelb gebacken ist, schiebe man sie ganz oder in drei Teile zusammengelegt, auf einen Teller. — Besonders schön und gut werden die Omeletten, wenn man sie, bis der Teig gestockt ist, in einen heißen Ofen stellt, oder während des Backens zudeckt. Auch kann man das Mehl, statt mit kalter, mit siedender Milch oder mit kalter Fleischbrühe anrühren. Mit Fleischbrühe bereitet werden sie sehr gut.

Feinere Art. Für 1 Person 15 Gr. Mehl, 2 Eier, Salz, 1½ Deciliter Milch.

1283. Deutsche Omelette mit Äpfeln. Omelette à l'allemande aux pommes. In obigen Teig rühre man etwa 6 geschälte und in feine Scheibchen geschnittene Äpfel, nebst etwas gestoßenem Zucker, backe die Omeletten auf dieselbe Weise und bestreue sie auf beiden Seiten reichlich mit Zucker. Statt Äpfel können auch ganze Kirschen oder ausgekernte Zwetschgen verwendet werden, man nehme aber dann zu 200 bis 300 Gr. Mehl nur 6 Deciliter Milch.

1283 a. Rhabarber-Omelette. Gleiche Zubereitung wie Äpfel-Omelette Nr. 1283. Anstatt den Äpfelscheiben werden 250 bis 375 Gr. in feine kleine Stückchen geschnittener, geschälter, roher Rhabarber unter den Teig gemischt.

1284. Grüne deutsche Omelette. Omelette à l'allemande aux fines herbes. Man dämpfe feingehackten Spinat, Petersilie und Zwiebelröhrchen in süßer Butter, rühre es in den fertigen Teig Nr. 1282 und backe die Omelette auf obige Weise.

1285. Deutsche Omelette mit gehacktem Fleisch. Omelette à l'allemande au haché. Zu 6 Omeletten für 6 Personen ½ Kilogr. Fleisch. Übriggebliebenes gefochtes oder gebratenes Fleisch wird mit Zwiebel oder einer Schalotte gehackt, mit Pfeffer und Salz gewürzt, unter den Teig gerührt und wie gewöhnliche Omeletten gebacken.

1286. Mit Fleisch gefüllte deutsche Omelette (blinde Stockfische). Omelette à l'allemande farcie. Zu 8 Omeletten für 6 Personen ½ Kilogr. Fleisch. Siehe Nr. 440.

1287. Aufgezogene Flädlein mit Rahm.)* Pannequets à la crème. Für 6 bis 7 Personen. Zubereitungszeit 1 bis 1¼

*) Siehe Anmerkung auf Seite 408.

Stunden. Man bereite einen Teig von 70 Gr. Mehl, 2 Deciliter Milch, 6 Eiern, Salz. — Das Mehl wird in einer Schüssel mit dem dritten Teil der Milch und nach und nach mit den 6 Eiern zart angerührt, dann der Rest der Milch beigelegt und auf folgende Weise etwa 12 Flädlein gebacken: Man streicht den Boden der Omelettenpfanne mit süßer Butter an, schüttet so viel Teig hinein, daß der Boden kaum damit bedeckt wird und kehrt sie, sobald der Teig gestockt (nicht gelb gebacken) ist, um, läßt sie ein wenig und richtet sie auf einen Teller an. Sobald alle gebacken sind, rollt man eines nach dem andern zusammen, legt sie neben oder über einander auf eine stark mit süßer Butter bestrichene Kochplatte, verrührt 3 Eßlöffel voll Rahm in 15 Gr. Mehl, dann desgleichen 3 Eier darin, fügt noch 3 Deciliter Rahm bei und gießt es an die Flädlein; sollten diese nicht bis zur halben Höhe in dem Teiglein liegen, müßte noch 1 Ei und mehr Rahm beigelegt werden. Alsdann deckt man die Platte mit einem Deckel fest zu und stellt sie 20 bis 30 Minuten in den heißen Ofen zum Aufziehen und gibt sie in der Kochplatte auf den Tisch.

1288. Aufgezogene Flädlein mit Spinat.*) Pannequets aux épinards. Man bereite Flädlein wie bei Nr. 1287 angegeben, schneide jedes in die Hälfte, überstreiche es mit Spinatgemüse nach Nr. 1040 und rolle es zusammen. Sind sie nun alle auf diese Art gefüllt, so lege man sie neben und übereinander in die Kochplatte, gieße das mit Mehl, Rahm und Eiern vermischte Teiglein (siehe Nr. 1287) daran und stelle sie zugedeckt in den heißen Ofen zum Aufziehen.

1289. Mit Fleisch gefüllte Flädlein.*) Pannequets au haché. Man bereite für 6 Personen Flädlein nach Nr. 1287, streue über jedes messerrückendick folgende Fülle: Feingehacktes, gebratenes Kalbfleisch und Kalbsniere oder sonstiges gutes Restenfleisch wird in eine Schüssel gethan, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß gewürzt, 1 in Wasser eingeweichter und wieder fest ausgedrückter Wecken beigelegt, 3 feingeschnittene Schalotten und gehackte Petersilie in süßer Butter gedämpft, mit dem Fleisch und dem Wecken so lange mit der Hand vermengt bis man kein Brot mehr sieht. Sind nun die Flädlein mit dieser Farce überstrichen, so rollt man sie auf, legt sie neben und übereinander auf eine mit Butter bestrichene Kochplatte und verfährt im übrigen nach Nr. 1287.

Sie können auch nur mit $\frac{1}{2}$ bis 1 Tasse Rahm übergossen und während $\frac{1}{4}$ Stunde ungedeckt im heißen Bratofen aufgezogen wer-

*) Siehe Anmerkung auf Seite 408.

den, indem man sie etwa zweimal mit dem Rahm übergießt, was sie auch sehr wohlschmeckend macht. — Sie werden zu Salat oder grünem Gemüse serviert.

1290. Aufgezogene Flädlein mit Mandelfülle.*) Pannquets aux amandes. Für 4 bis 6 Personen. Zubereitungszeit 1 bis 1½ Stunden. Man bereite Flädlein wie bei Nr. 1287 angegeben wurde, bestreiche ein jedes mit folgender Fülle und rolle sie zusammen: 125 Gr. Mandeln, 125 Gr. Zucker, 3 Eier, Citronenschale. Die Mandeln werden gerieben, mit Eigelb, Zucker und Citrone ½ Stunde gerührt, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß darunter gemischt und auf die Flädlein gestrichen. Die gefüllten Flädlein lege man der Länge nach auf eine Kochplatte, gieße 4 Deciliter Rahm darüber und stelle sie zugedeckt in den heißen Ofen bis der Rahm beinahe aufgesogen ist. Unter den Rahm, welchen man zum Aufziehen zugießt, können 3 Eier und 1 Löffel voll Zucker gemischt werden. Diese Creme muß beim Anrichten auch gekocht sein.

1291. Aufgezogene Flädlein mit Äpfeln.*) Pannquets aux pommes. Für 4 bis 6 Personen. Zubereitungszeit 1 Stunde. Zu 8 Flädlein (siehe Nr. 1287) schäle man ¾ Kilogr. saure Äpfel, koche Apfelpüree nach Nr. 1157 nebst 40 Gr. Rosinen, einer halben abgeriebenen Citronenschale und 150 Gr. Zucker, bestreiche mit dem abgekühlten, dicken Püree die gebackenen Flädlein, rolle sie zusammen, lege sie der Länge nach auf eine Kochplatte, gieße 4 Deciliter Rahm, welcher mit einem Eßlöffel Zucker vermischt wurde, daran und stelle sie zugedeckt in einen heißen Ofen bis der Rahm beinahe aufgesogen ist. Werden 30 bis 60 Gr. geschälte und geriebene Mandeln unter den Apfelpüree gemischt, so wird das Gericht bedeutend verfeinert.

1292. Zerhackte (geschuppte) Omelette (Krazete). Omelette rissolée. 45 Gr. Mehl, Salz, 3 Deciliter süßer Rahm oder Milch, 3 Eier. Obiges rühre man zu einem Omelettenteig, streiche eine kleine Omelettenpfanne mit süßer Butter an, gieße so viel von dem Teig hinein bis der Boden davon bedeckt ist, reiße die bloß gestockte dünne Omelette mit dem Schöpfelchen, ehe sie unten gelb ist, in Stückchen und richte sie an, fahre so fort bis der Teig aufgebraucht ist; bei dem letzten Stück streue man gestoßenen Zucker dazu, welcher gelb schmilzt und zu oberst auf die Platte kommt.

Einfachere Art. Es wird ein gewöhnlicher Omelettenteig nach Nr. 1282 bereitet. Dann wird eine dünnere Omelette auf beiden

*) Bei all diesen Flädlein kann auch der gewöhnliche Omelettenteig Nr. 1282 angewendet werden.

Seiten hellbraun gebacken, mit dem Schäufelchen zerrissen, noch leicht durchgeröstet, auf eine warme Platte angerichtet, zur Wärme gestellt und so fortgefahren bis aller Teig aufgebraucht ist.

1293. Andere Art. Es wird ein gewöhnlicher Omelettenteig nach Nr. 1282 bereitet. Nun werden 35–50 Gr. eingekochte Butter oder Fett rauchheiß gemacht, die halbe Masse eingeschüttet und mit dem Kochlöffel gerührt bis der Teig gestockt ist. Dann wird er mit dem Schäufelchen zu kleinern Stückchen zerrissen und unter häufigem Wenden noch hübsch hellbraun gebraten, dann wird die andere Hälfte zubereitet. Auf diese Weise zubereitet schmeckt die Krakete sehr gut.

1294. Eierkutteln. Trippes aux œufs. Es wird ein gewöhnlicher Omelettenteig nach Nr. 1282 bereitet und hieraus dünnere Omeletten gebacken. Dann werden sie aufgerollt wie Nudeln, in 1 Cm. breite Streifen geschnitten, diese in eine Emailplatte gelegt, zwischen jede Lage etwas geriebener Käse gestreut (im Ganzen etwa 50 bis 100 Gr. je nach Liebhaberei), mit $\frac{1}{2}$ Tasse Milch übergossen und ebenfalls während $\frac{1}{4}$ Stunde im heißen Zwischenofen aufgezogen.

Andere Art. Wenn die zerschnittenen Omeletten auf eine Emailplatte angerichtet sind, werden sie mit Folgendem übergossen und ebenfalls während $\frac{1}{4}$ Stunde aufgezogen: $\frac{1}{4}$ Liter Milch wird siedend gemacht, 60 Gr. Zucker und 30 bis 60 Gr. süße Butter darin aufgekocht.

Dreiundzwanzigster Abschnitt.

Auflauf.

1295. Allgemeines über die Aufläufe. Die Aufläufe sind feine, lustige Backwerke und werden in der gleichen feuerfesten Platte (von Porzellan oder Email), in der sie gebacken werden, serviert, da sie, einmal aus dem Ofen genommen, sehr schnell wieder einsinken und hiedurch ihr schönes Aussehen, sowie ihren Wohlgeschmack verlieren. Die Aufläufe sollen in einen heißen Ofen gestellt werden; während dem Backen soll die Feuerung jedoch nur mäßig sein. Bei Gasherden öffne man die Flamme $\frac{1}{4}$ Stunde ganz und stelle zugleich ein Schutzblech (ganzes Blech) auf die