Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

# Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Dreiundzwanzigster Abschnitt. Auflauf.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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 Kratzete 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 1/2 Tasse Milch übergossen und ebenfalls während 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 1/4 Stunde aufgezogen: 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, luftige 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 1/4 Stunde ganz und stelle zugleich ein Schutzblech (ganzes Blech) auf die

obersten Rinnen. Nach dieser Zeit gebe man den Auflauf schnell auf dieses Blech, drehe die Flamme auf stark 1/4 ihrer Größe und sehe während der Backzeit nicht nach dem Auflauf, da der Zutritt der kalten Luft diese leichte, schwammige Masse gerne einsinken macht. Bei schwereren Massen, die eine längere Backzeit, oft eine ganze Stunde gebrauchen, wie z. B. Auflauf à la mode, Mandelauflauf 2c., ist es angezeigt noch ein zweites Schutzblech zu verwenden, um den Boden der Masse zu schonen. Man achte immer genau auf die Essenszeit und besonders auch auf die bei jedem Rezept angegebene Backzeit. 10 Minuten zu viel oder zu wenig können den besten Auflauf total verderben. Beim Servieren wird die Auflaufform in eine Porzellanplatte, in welche, zur Verzierung, noch eine hübsch gefaltete Serviette gelegt werden kann, oder in einen dazu gehörenden, durchbrochenen Metallmantel gestellt.

**1296. Reismehlauflauf.** Soufflé à la farine de riz. Für 6 Personen. Zubereitungszeit 1 1/4 Stunden. 105 Gr. Reismehl, 8 Deciliter Rahm oder Milch, 70 Gr. Zucker, 6 bis 8 Eier, 30 Gr. süße Butter, ganz wenig Salz. — Man rühre das Reismehl in einem Schüsselchen mit einem Teil der kalten Milch an, koche die übrige auf und lasse das Teiglein hineinlaufen, indem man darin rührt und während 10 bis 15 Minuten dickkochen läßt, dann den sehr dicken Brei in eine Schüssel schüttet und kalt stellt. Eigelb und Zucker rühre man während 20 bis 25 Minuten schaumig, verbinde es mit dem Reismehl und der flüssig gemachten Butter zu einer Masse, welcher man den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß beifügt, indem man ihn leicht darunter mengt. Alsdann fülle man die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Emailpfanne oder Auflaufform, streue Zucker darüber und backe ihn 15 bis 20 Minuten in einem ziemlich heißen Ofen. Man serviere den Auflauf sogleich in derselben Form, in welcher er gebacken worden ist, da er schnell wieder zusammenfällt.

**1297. Reisauflauf.** Soufflé au riz. 125 Gr. Reis, 1 1/2 Liter Milch, 90 Gr. Zucker, ein wenig Salz, abgeriebene Citronenschale, 7 bis 10 Eier. — Den erlesenen Reis setze man mit so viel kaltem Wasser aufs Feuer, daß dasselbe darüber steht, gieße, wenn dasselbe aufgesogen ist, 1/2 bis 1 Liter Milch nebst dem Zucker und etwas Salz daran und koche den Reis zu einem dicken Brei ein. Nachdem derselbe in einer Schüssel abgekühlt ist, rühre man nach und nach die Eigelb hinein, mische die zu einem festen Schnee geschlagenen Eiweiß leicht darunter, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, streue Zucker darauf und backe den Auflauf wie obigen.

bil. Größt. 300 gr Reis 3 fine 6 Eier

**1298. Brotauflauf.** Soufflé au pain. Für 6 Personen. Zubereitungszeit 1¼ Stunden. 60 Gr. von der Rinde befreite Wecken werden fein gehackt, mit 4 Deciliter siedendem Rahm oder Milch angebrüht und zugedeckt kalt gestellt. Unterdessen rührt man 60 bis 125 Gr. Butter schaumig, rührt nach und nach 6 Eigelb bei, dann 60 Gr. geschälte und mit Wasser gestoßene Mandeln, 125 Gr. Zucker, dann die erkalteten angebrühten Brosamen, welcher Masse man zuletzt den festen Schnee von 6 Eiweiß beifügt. Die Masse fülle man in die gut mit Butter bestrichene Kochplatte oder Auflaufform, backe den Auflauf mit Zucker bestreut 20 bis 30 Minuten und serviere ihn sogleich.

Billigere Herstellung. 30 Gr. Butter, 2 Eigelb, 10 Eiweiß, falls man letztere vorrätig hat, andernfalls kann man 3 Eier nehmen. Von weniger Eiern wird der Auflauf etwas kleiner und fester.

**1299. Schokoladen-Auflauf.** Soufflé au chocolat. Für 6 Personen. Zubereitungszeit 1½ Stunden. 75 bis 125 Gr. süße Butter werden in einem Messingpfännchen leicht zerlassen, 75 Gr. gesiebtes (der Knollen wegen) Mehl, 125 Gr. Zucker, sowie 75 bis 125 Gr. geriebene Vanilleschokolade damit gerührt, die Masse mit 4 Deciliter Rahm oder Milch zart angerührt und angerichtet, sobald sie kocht. Wenn sie abgekühlt ist, werden nach und nach 6 bis 8 Eigelb gut damit vermischt und zuletzt der steife Eierschnee leicht darunter gezogen. Nun wird eine Email- oder Auflaufplatte mit Butter angestrichen, die Masse hineingefüllt, während ¾ Stunden bei mittlerer Hitze gebacken, mit gestoßenem Zucker bestreut und in der gleichen Platte sofort serviert (wegen dem Einsinken). Es wird Savayon Nr. 1343 oder Chaudeau Nr. 1347 und 1347 a dazu serviert.

**Schokoladenauflauf, feinere Art.** Für 6 Personen. 100 Gr. Schokolade (am besten 80 Gr. süße und 20 Gr. bittere), 3 Eßlöffel Wasser, 100 bis 120 Gr. Zucker, 100 bis 120 Gr. geriebene Mandeln, 1 Messerspitze Vanillin, 6 Eier. Die geriebene Schokolade wird mit dem Wasser angerührt, dann werden der gestoßene Zucker und nach und nach 6 Eigelb, eine Messerspitze Vanillin und die geriebenen Mandeln beigefügt und die Masse schaumig und dick gerührt; nun wird der steife Eierschnee leicht darunter gezogen, die Masse in die mit Butter bestrichene Auflaufform gegeben, während nur 20 Minuten bei mittlerer Hitze gebacken, mit gestoßenem Zucker bestreut und sofort serviert.

Es wird Savayon Nr. 1343 oder Vanille-Creme Nr. 1350 dazu serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

**1300. Vanilleauflauf.** Soufflé à la vanille. Gleiche Zubereitung wie Schokoladeauflauf Nr. 1299, nur daß anstatt Schokolade 1/2 Päckchen Vanillin oder 1/4 Vanillestengel mitgekocht wird.

**Vanillenauflauf, andere Art.** Gleiche Zubereitung wie Punschauflauf Nr. 1304, nur daß anstatt Citrone und Rum 1/2 Päckli Vanillin beigefügt wird.

**1301. Citronenauflauf.** Soufflé au citron. Gleiche Zubereitung wie bei Nr. 1299, nur daß anstatt Schokolade 1/2 feingehackte Citrone oder einige Tropfen Citronenöl darunter gemischt werden.

**Citronenauflauf, andere Art.** Gleiche Zubereitung wie bei Punschauflauf Nr. 1304, nur daß kein Rum, sondern nur Citronenschale und Saft angewendet wird.

**1302. Mandelauflauf.** Soufflé aux amandes. Gleiche Zubereitung wie bei Nr. 1299, nur daß anstatt Schokolade 60 bis 75 Gr. süße und etwa 5 bittere geriebene Mandeln beigemischt werden.

**Mandelauflauf, andere Art.** Für 6 Personen. 5 bis 6 Eier, 6 Deciliter Milch, 80 bis 100 Gr. süße Butter, 120 Gr. gesiebtes Mehl, 40 Gr. geriebene Mandeln, 1/2 Päckli Vanillin oder 1/2 auf Zucker abgeriebene Citronenschale, 100 Gr. Zucker.

Die Eigelb werden mit der Milch gut verklopft und bis zum Gebrauch beiseite gestellt. Nun werden 80 bis 100 Gr. süße Butter in einem Messing- oder Emailpfännlein leicht zerlassen, 120 Gr. gesiebtes Mehl (der Knollen wegen), sowie 40 Gr. geriebene Mandeln, 1/2 Päckli Vanillin oder 1/2 an Zucker abgeriebene Citronenschale und 100 Gr. Zucker beigefügt, die Masse gut untereinander gemengt und mit den mit Milch verklopften Eigelb sorgfältig angerührt und zu einer dicklichen Creme gekocht. Dann wird der steife Eierschnee leicht darunter gezogen, die Masse in die mit Butter ausgestrichene Auflaufform gefüllt, bei mittlerer Hitze 1 Stunde gebacken, mit gestoßenem Zucker bestreut und in der gleichen Platte zu feinem Kompote oder zu einer Puddingsauce serviert.

**1303. Maisauflauf.** Soufflé au mais. Für 6 Personen. 200 Gr. Maismehl werden mit 200 bis 250 Gr. Zucker, einem Liter Milch, 100 bis 125 Gr. süßer Butter und 1/2 Päckli Vanillin oder einem Stückchen Vanillestengel vermengt und zu einem glatten Brei gekocht, angerichtet und zum Erkalten gestellt. Dann werden 5 bis 6 Eigelb gut damit verrührt, der steife Eierschnee darunter gezogen, die Masse in die ausgestrichene Form gefüllt, während 3/4 Stunden gebacken, mit gestoßenem Zucker bestreut und sofort mit einer beliebigen Puddingsauce serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

**1304. Punschauflauf.** Für 6 Personen. 7 bis 8 Eier, 120 Gr. Zucker, 1/2 Citrone, 1/2 Glas Rum (oder auch weniger).

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, etwas an Zucker abgeriebene Citronenschale, sowie der Citronensaft und der Rum beigefügt und alles tüchtig untereinander gemengt. Nun wird der steife Eierschnee darunter gezogen, die Masse in die mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, während 10 Minuten bei mittlerer Hitze gebacken, mit gestoßenem Zucker bestreut und sofort serviert.

**1305. Auflauf à la mode.** Soufflé à la mode. 1 Liter Milch wird mit 125 Gr. Butter und 125 Gr. zu Würfelchen geschnittenem Milchbrot aufs Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Ist sie abgekühlt, so werden 3 bis 4 ganze Eier, 4 bis 6 Eigelb, 250 Gr. gestoßener Zucker, die an Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 20 bis 30 Gr. geriebene, bittere Mandeln, 1 Theelöffel Zimmt und ebensoviel Cardamomen beigemischt. Hernach wird der steife Eierschnee darunter gezogen, die Masse in eine gut ausgestrichene Form gefüllt, während 1 Stunde gebacken, mit gestoßenem Zucker bestreut, mit oder ohne Puddingsauce serviert.

**Feinere Art.** Nachdem der Auflauf gebacken wird er schnell (wegen dem Zusammenfallen) mit beliebigem Gelée, wie Himbeer-, Johannisbeer- oder Quittengelée überstrichen, mit dem steifen Schnee von 3 bis 4 Eiweiß, dem etwas gestoßener Zucker beigemischt wurde, hübsch überdeckt noch etwa 2 Minuten in den Ofen gestellt und ebenfalls sogleich serviert.

**1306. Schwarzbrotauflauf.** Für 6 Personen. 120 Gr. geriebene Mandeln, 120 Gr. gestoßener Zucker, 1/2 an Zucker abgeriebene Citronenschale, 6 Gr. (1 Kaffeelöffel voll) Zimmt, eine kleine Messerspitze Nelkenpulver, 25 Gr. Citronat, 25 Gr. Orangeat oder ebenso viel Weinbeeren und Rosinen, 1 bis 2 Löffel voll Cognac oder Rum, 7 Eier.

Mandeln, Zucker, samt dem Gewürz werden mit den Eigelb während 20 Minuten schaumig gerührt. Nun wird der Cognac oder Rum dazugefügt, der steife Eierschnee darunter gezogen, der Auflauf während 20 Minuten bei mittlerer Hitze gebacken, mit gestoßenem Zucker bestreut und sofort mit oder ohne Puddingsauce serviert.

**1307. Schneeberg.** Montagne de neige. Für 6 Personen. 150 Gr. Maultäschchen oder Resten von Bisquittorten oder Törtchen, 6 Eier, 1 Kaffeelöffeli voll Maizena, 3/4 Liter Weißwein, 120—150 Gr. Zucker, ganzer Zimmt, Citronenschale, 30 Gr. Puderzucker, einige Mandeln.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Eine Auflaufform wird mit den Maultäschchen oder Bisquit gleichmäßig ausgelegt. Nun werden die Eigelb mit dem Maizena glatt angerührt, mit dem Wein, Zucker, dem ganzen Zimmt und Citronenschale auf schwachem Feuer zu einer dicklichen Creme geschlagen, welche gesiebt über die Bisquit geschüttet wird. Ist die Creme erkaltet, so werden die Eiweiß zu sehr steifem Schnee geschlagen, mit dem Puderzucker vermengt, das Eiweiß bergartig über die Masse gestrichen, mit den geschälten Mandeln bespickt und noch einen Augenblick in den heißen Ofen gestellt bis das Eiweiß leicht Farbe angenommen hat; dann wird die sehr hübsch aussehende und schnell zu bereitende Speise warm serviert.

**1308. Kirschenauflauf.** Soufflé aux cerises. Für 6 Personen. Zubereitungszeit 1¼ Stunden. 1 Kilogr. saure Kirschen, 80 Gr. Mehl, 6 Deciliter Rahm oder Milch, 130 Gr. Zucker, nach Belieben 40 Gr. Butter, Citronenschale, ein wenig Salz und 4 bis 8 Eier. — Man koche einen sehr dicken Brei von Mehl und Rahm, rühre, wenn er in einer Schüssel abgekühlt ist, die mit dem Zucker zu luftiger Masse angerührten Eigelb nebst flüssig gemachter Butter und abgeriebener Citronenschale bei, mische das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflaufform, verteile die ausgesteinten mit 70 Gr. Zucker gekochten Kirschen ohne den Saft darein und backe den Auflauf in einem nicht zu heißen Ofen.

**1309. Aepfelauflauf.** Soufflé aux pommes. Für 6 Personen 10 große gebratene Reinetten-Äpfel und 70 bis 150 Gr. geschälte Mandeln, 125 Gr. Zucker, 4 bis 8 Eier, Citronenschale. — Man höhle die gebratenen Äpfel mit einem Löffel aus und treibe das Mark durch ein Haarsieb. Die Eigelb rühre man samt dem Zucker während 20 bis 25 Minuten, füge dann die durchgetriebenen Äpfel, die Citronenschale und die geriebenen Mandeln bei; zuletzt menge man den fest geschlagenen Schnee der Eiweiß leicht darunter, fülle diese Masse in eine mit Butter bestrichene Form, deren Boden mit einem ebenfalls angestrichenen Papier belegt ist, streue nach Belieben gestoßenes Bisquit oder Zuckerbrot darauf und backe ihn langsam. — Dieser Auflauf kann auch in einer bis an den Rand in Salz gestellten Porzellanschüssel gebacken werden.

**1310. Quitten- und Apfelschaum.** Soufflé aux coings. Für 6 Personen. Zubereitungszeit 1 Stunde. Man koche 4 große geschälte Quitten in Wasser ganz weich und treibe sie mit einem Löffel durch ein Sieb. Dann rühre man zu 60 Gr. Quittenmark 120 Gr. Zucker, mische den Schnee von 6 bis 10 Eiweiß nebst

der abgeriebenen Schale einer Citrone darunter, rühre so lange darin fort bis man eine schaumige Creme hat, drücke den Saft einer Citrone darunter, fülle die Masse in eine Kochplatte oder Auflaufform und stelle sie während einigen Minuten vor dem Auftragen in den heißen Ofen und serviere den Auflauf sogleich, da er sonst zusammensinkt. Mit dick eingekochtem durchgetriebenem Apfelpüree dasselbe Verfahren.

**1311. Käseauflauf.** Soufflé au fromage. Für 6 Personen. Zubereitungszeit 1½ Stunden. 75 bis 125 Gr. Butter werden in einem Messingpfännchen leicht zerlassen, 50 Gr. gesiebtes Mehl und wenn der Käse nicht sehr scharf ist, noch etwas Salz beigefügt. Dann wird die Masse mit ½ Liter Milch glatt angerührt, zum Kochen gebracht, angerichtet und abkühlen gelassen. Hernach werden 80 bis 125 Gr. geriebener Käse, sowie 4 bis 5 Eigelb darunter gemischt, der steife Eierschnee sorgfältig darunter gezogen, die Masse in die mit Butter ausgestrichene Form gegeben, während ¾ Stunden gebacken und sofort serviert.

**Andere Art.** 15 bis 30 Gr. Mehl werden mit einigen Löffeln Rahm oder Milch glatt angerührt, 125 Gr. Schweizer- oder 60 Gr. Parmesanerkäse beigefügt, 4 bis 5 Eier gut damit verklopft, ½ Liter Rahm oder Milch beigefügt, die Masse in die mit Butter bestrichene Form gefüllt und im übrigen verfahren wie im vorigen Rezept angegeben.

**1312. Rahmstrudel.** Roulade à la crême. Für 8 bis 10 Personen. Zubereitungszeit 1½ bis 2 Stunden. Man bereite den Strudelteig von 250 Gr. Mehl, 2 Eiern, 30 Gr. süßer Butter, 2 Deciliter warmem Wasser, ein wenig Salz. Das Mehl lege man auf das Wirkbrett, klopfe die andern Bestandteile mit einer Gabel tüchtig untereinander und gieße so viel zu dem Mehl als nötig ist um einen ziemlich weichen Teig zu bekommen. Hat man die Flüssigkeit unter dem Mehl, so verarbeite man den Teig unter starkem Klopfen und Wirken, so daß er weder an den Händen noch am Wirkbrett anhängt etwa 20 Minuten, bis er sehr zähe ist, decke dann eine durchwärmte Schüssel darüber und lasse ihn ½ bis 1 Stunde darunter liegen. — Unterdessen bereite man die Fülle von 2 Deciliter Rahm, 125 Gr. Mandeln, einer Hand voll Chapelüre, 40 Gr. Rosinen, Citronenschale, 90 Gr. gestoßenem Zucker, 60 bis 125 Gr. süßer Butter, 4 Eiern.

Die Butter lasse man ein wenig weich werden, rühre sie schaumig, füge unter fortgesetztem Rühren den Zucker bei, nach und nach die Eigelb unter den Rahm und mische zuletzt den festgeschlagenen Schnee

der Eiweiß leicht darunter. — Nun legt man ein kleines Tischtuch (etwas größer als eine Serviette) ausgebreitet auf den Tisch, wällt den Teig tellergroß aus, zieht ihn noch ein wenig und legt ihn auf das Tuch, über welchen man ihn mit den Händen so groß und dünn auszieht bis er durchsichtig ist und die Größe eines Tischtuches hat. Auf diesen streut man kleine Stückchen süße Butter, verteilt die Masse darüber, streut Brosamen, Rosinen, feingehackte geschälte Mandeln, abgeriebene Citronenschale, gleichmäßig verteilt darüber, hebt das Tuch auf einer Seite ein wenig in die Höhe und läßt den Strudel sich übereinander rollen; dann legt man ihn der Rundung nach auf eine mit reichlich süßer Butter bestrichene Kuchenform und backt den Strudel 20 bis 30 Minuten im heißen Ofen bis er gelb ist, gießt dann 4 Deciliter süßen Rahm oder Milch daran, schiebt ihn in den Ofen zurück bis er wieder trocken liegt. Alsdann schneidet man ihn in dreifingersbreite Stücke, welche man mit Zucker bestreut auf eine runde Platte legt und heiß zu Tische gibt.

**1312a. Aepfelstrudel.** Roulade aux pommes à la viennoise. Für 8 bis 10 Personen. Zubereitungszeit 1½ bis 2 Stunden. Man bereite den Strudelteig wie Nr. 1312 und verwende folgende Fülle dazu: 625 Gr. große saure Äpfel werden geschält, kleinwürfelig geschnitten und mit 2 Löffel voll Kirschwasser besprengt beiseite gestellt. 60 Gr. Rosinen reinige und trockne man, 60 Gr. geschälte Mandeln reibe man fein.

Nun ziehe man den Teig über einem Tuch aus, lege 30 Gr. zu kleinen Stückchen zerpflückte süße Butter darauf; dann streue man 2 Hand voll Brosamen (Chapelüre), die gehackten Mandeln, Rosinen, zuletzt die Äpfel und 90 Gr. Zucker darüber und hebe das Tuch an einer Seite ein wenig in die Höhe, damit sich der Strudel zusammenrollt. Man lege ihn alsdann der Länge nach in eine gut mit Butter bestrichene Emailplatte oder der Rundung nach in eine kupferne Kuchenform und backe ihn ½ Stunde bis er gelb ist, gieße 4 Deciliter mit Zucker gemischten Wein oder Rahm daran und schiebe ihn so lange in den Ofen zurück bis die Flüssigkeit aufgetrocknet ist, zerschneide ihn dann in dreifingersdicke Scheiben, welche man auf eine Platte in der Mitte erhöht anrichtet und warm zu Tische gibt. Von dieser Masse können zwei weniger große Strudel gemacht werden, indem man den Teig in 2 Teile teilt und einen nach dem andern auszieht, füllt, zusammenrollt, beide der Länge nach neben einander in die Bratpfanne legt, backt und aufzieht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg