

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues practisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1845

Mehl- und Eierspeisen nebst süßen Speisen.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

gehen, lege den Lummel hinein, thue gelbe Rüben, Zwiebeln, etwas Schinken, Speck, Petersilienwurzeln, ein Stückchen Schwarzbrot, Thymian, Pfeffer, Melken, Salz, Knoblauch und ein Glas Wein daran, decke einen Kohlendeckel darauf und lasse es dämpfen; schütte immer etwas Fleischbrühe daran und lasse es kurz dämpfen; wenn es weich ist, röste 2 Löffelvoll Mehl braun, lösche sie mit Jus oder Fleischbrühe ab, schütte es an den Lummel, nebst dem Saft einer Citrone und etwas Essig, lasse die Sauce recht kochen und richte den Lummel an.

290. Rind- oder Ochsenzunge.

Wenn die Zung weich gekocht ist, wird sie geschält und in Sardellen- oder Kapern-Sauce gelegt. (Siehe Saucen.)

Mehl- und Eierspeisen nebst süßen Speisen.

291. Abgeschmelzte Nudeln.

Mache von sechs Eiern und drei Händervoll Mehl einen glatten Teig, walle ihn in dünne Kuchen aus, lege sie auf ein reines Tuch, wenn sie getrocknet sind, schneide sie in fingerbreite Nudeln, das Abgefallene lasse davon zurück, koche sie in Salzwasser einige Minuten, richte sie alsdann an und röste die zurückgelassenen Nudeln in Butter schön gelb und schütte sie darüber.

292. Schinken = Nudeln.

Sie werden wie die gewöhnlichen Nudeln gemacht, nur daß eine Lage Nudeln auf eine Lage gehackten Schinken gelegt wird, bis die Platte gefüllt ist, alsdann werden sie abgeschmelzt wie oben.

293. Italienische Nudeln oder Macaroni.

Man kocht in Salzwasser 1 Pfund Macaroni recht gut weich, thut in ein Casserol $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, rührt sie recht schäumig, mengt $\frac{1}{4}$ Pfund feingehackten Schinken, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Parmesankäse, 1 Schoppen sauern Rahm, etwas Pfeffer nebst den abgekochten Macaroni darunter, bestreicht ein Casserol mit Butter, legt es mit Butterteig aus, füllt alsdann die Masse ganz hinein, daß das Casserol davon voll wird, macht dann von demselben Teig einen Deckel darauf, backt ihn $1\frac{1}{2}$ Stunden in einem heißen Ofen und stürzt ihn auf die Platte. Man kann sie auch ohne Vol-au-vent geben.

294. Trichternudeln.

Nimm 1 Maßlein Mehl, 6 Eier, Salz und Milch, rühre damit einen glatten Teig an, doch nicht zu dünn, laß ihn alsdann durch einen Sträubleins-Trichter in langsam kochendes Salzwasser laufen, bleibe immer mit dem Trichter nahe auf dem Wasser, lasse sie einige Minuten kochen, richte sie auf eine Platte an und schmelze sie mit schwachgeröstetem Weißbrod.

295. Spätzlein.

Werden wie die vorstehenden Trichter = Nudeln gemacht, nur mit dem Unterschied, daß halb Wasser, halb Milch genommen wird; der Teig muß dicker seyn und wird mit dem Löffel in's kochende Wasser gelegt.

296. Leberklöse.

Man häutelt und hact eine Kalbsleber recht zart, weicht 4 Wecke in Wasser ein, wenn sie geweicht, thue ein Stück Butter in das Casserol, dämpfe 1 Zwiebel und Petersilie darin, thue die Wecke hinein, dämpfe sie mit, bis sie ganz glatt sind, thue sie in eine Schüssel, laß sie erkalten, menge die gehackte Leber darunter nebst $\frac{1}{2}$ Mäßlein Mehl, etwas feingeriebenem Majoran, Pfeffer und Salz, rühre diese Masse mit 6 bis 8 Eiern recht zart, setze alsdann mit einem Eßlöffel der Länge nach Klöse in's kochende Salzwasser und laß sie langsam kochen, bis sie fertig sind, richte sie auf eine Platte an und schmelze sie mit geröstetem in Würfel geschnittenem Brod.

297. Kartoffelklöse.

Koche 20 Kartoffeln ab, wenn sie erkaltet sind, reibe sie auf dem Reibeisen, menge $\frac{1}{2}$ Mäßlein Weizmehl darunter, dämpfe Zwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter, schütte es an die Kartoffeln, mache 1 Schoppen Milch siedend, schütte ihn auch darüber, rühre alsdann 8 bis 9 Eier daran nebst Salz, schaffe den Teig recht glatt, setze mit dem Löffel lange Klöse in kochendes Salzwasser, lasse sie langsam kochen und schmelze sie mit in Butter geröstetem Brod.

298. Kartoffelklöse auf andere Art.

12 Stück abgekochte kalte Kartoffeln werden geschält und gerieben, dann dämpfe eine Zwiebel und Petersilie in etwas Butter weich, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 6 Eiern schäumig darunter, nebst etwas Salz und Muskatnuß, rühre die geriebenen Kartoffeln darunter, laß die Masse recht steif werden, formire alsdann in der Größe eines Eies Klöse daraus, laß sie $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser langsam kochen, richte sie wie die vorsehenden an.

299. Kartoffelklöße noch anderer Art.

Nimm 20 Stück geriebene Kartoffeln in eine Schüssel, weiche 4 Wecke in Wasser weich, drücke sie aus und dämpfe sie nebst Zwiebeln und Petersilie in Butter bis sie ganz zart sind, menge sie unter die geriebenen Kartoffeln, streue eine Handvoll Mehl darunter nebst gehörigem Salz, rühre die Masse ab mit acht Eiern, und lege sie mit einem Löffel in's kochende Salzwasser, laß sie $\frac{1}{4}$ Stunde langsam kochen, richte sie an und schmelze sie mit geröstetem Brod ab. Es soll zur Regel dienen, daß alle Klöße zuerst mit einem probirt werden, damit man noch nachhelfen kann.

300. Schupfnudeln.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 20 Stück abgekochte und geriebene Kartoffeln, 5 bis 6 Eier und etwas Salz, dieses wird auf dem Wirfbrett zu einem glatten Teig geschafft, alsdann fingerdicke und fingerlange Wargeln daraus gemacht, in kochendem Salzwasser einige Minuten gekocht, alsdann in einen Suppenseiher gelegt damit sie abtropfen und erkalten und hierauf im heißen Schmalz schön gelb gebacken. Man braucht sie aber auch gar nicht abzukochen und nur im schwimmenden Schmalz schön gelb backen.

301. Laubfrösche.

Die größten Blätter vom Spinat werden rein gewaschen, alsdann mit kochendem Wasser angebrüht und zugedeckt, aber nicht auf dem Feuer stehen gelassen; ist der Spinat gelind geworden, dann thue ihn in kaltes Wasser, nimm die Blätter wieder heraus, lege sie neben einander auf das Nudelbrett und fülle sie mit folgender Fülle: Es werden nach Proportion 3 bis 4 Wecke in Wasser geweicht und wieder ausgedrückt, thue $\frac{1}{2}$ Viertelfund Butter auf's Feuer, dämpfe darin eine Zwiebel und Petersilie, thue die Wecke dazu, laß sie mit-

5..

dämpfen, rühre hierauf gehackten Braten darunter, rühre die Masse mit 5 bis 6 Eiern an, thue Salz und Muskatnuß daran, fülle die Blätter mit dieser Fülle, so daß das Blatt die Fülle ganz bedeckt, setze die Laubfrösche in ein Stück zerlassene Butter, schütte etwas Fleischbrühe daran, setze auf das Casserol einen Deckel mit Kohlen und laß sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, mache alsdann eine Butter-Sauce darüber und gib sie zur Tafel.

302. Gefüllte Flädlein in der Fleischbrühe.

Baße mehrere dünne Omelette oder Flädlein, alsdann dämpfe 1 eingeweichten, wieder ausgedrückten Weck in Zwiebeln und Petersilie, thue rohes gehacktes Kalbfleisch oder Kalbsnieren dazu, thue dies in eine Schüssel, rühre 3 Eßlöffelvoll sauren Rahm nebst 3 ganzen Eiern daran, etwas Salz und Muskatnuß, rühre Alles wohl untereinander, bestreiche die Flädlein einen Messerrücken dick, rolle sie dreifingerbreit zusammen, laß in einem Casserol ein Stück Butter zergehen, lege die gefüllten Flädlein hinein, schütte Fleischbrühe daran, thue einen Kohlendekel darauf und laß sie gar kochen.

303. Maultaschen.

Mache einige Nudelfuchen und lasse sie ein wenig abtrocknen, doch so, daß sie nicht zu spröde werden, kochte alsdann etwas Spinat ab, ziehe ihn durch's kalte Wasser, wiege ihn recht fein, dämpfe alsdann eine Zwiebel in Butter nebst einem Kochlöffelvoll Mehl, thue den Spinat dazu und lösche ihn mit ein wenig Fleischbrühe ab, doch nicht zu viel (wenn man übriges Spinat-Gemüse hat, kann man es auch dazu verwenden) thue alsdann vier eingeweichte und wieder ausgedrückte Wecke darunter, wenn es erkaltet, rühre 5 bis 6 Eier nebst Salz und Muskatnuß recht wohl darunter, schneide die Nudelfuchen in länglich-viereckige Stücke, fülle sie damit, drücke ringsherum

den Teig fest zusammen und lege sie in kochendes gesalzenes Wasser, lasse sie langsam kochen, richte sie an und schmelze sie mit in Butter geröstetem Brod.

304. Fleischklöße von übrigem Fleisch.

Weiche 4 Weck in Wasser, drücke sie alsdann aus und dämpfe sie in Butter, Zwiebeln und Petersilie recht zart, menge alsdann das gehackte Fleisch (darf auch Schinken seyn) darunter, thue eine Handvoll Mehl, 5 bis 6 Eier, nebst Salz und Pfeffer daran, rühre Alles recht untereinander und koche sie wie die andern Klöße im Wasser.

305. Spinat-Pudding.

Für 6 Personen werden 2 Handvoll Spinat gebrüht, fein gehackt, in einem Stück Butter mit Zwiebel, Schalotten und Petersilie gedämpft, 1 Weck abgerieben, in mehrere Theile geschnitten, in Milch eingeweicht, alles zusammen in eine Schüssel gethan nebst Salz und Muskatnuß, rühre dieß alles mit sechs Eiergelb ab, schlage das Weiße der sechs Eier zu Schnee und rühre ihn darunter. Bestreiche alsdann eine Serviette mit Butter, lege in Eckstein geschnittene Fläblein darüber, fülle die Masse hinein, binde die Serviette fest zu, lasse noch etwas Raum, damit der Pudding aufgehen kann, hänge ihn in kochendes Salzwasser, lasse ihn eine Stunde kochen, stürze ihn auf eine Platte und mache eine Buttersauce darüber.

306. Krebs-Pudding.

Koche 25 Krebse in Salzwasser ab, nimm die Schwänze davon, die übrigen Theile stoße und dämpfe in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, gieße 2 Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran, lasse es aufkochen, schütte es durch ein Sieb, hebe die Butter davon ab, thue noch 4 Loth

Butter dazu, rühre es mit 6 ganzen und 6 gelben Eiern recht schäumig, feuchte 3 ganze Milchbrode mit 8 Eßlöffelvoll süßem Rahm an, menge sie unter die Butter mit Eiern, thue die feingeschnittenen Krebschwänze nebst feiner Petersilie, Salz und Muskatnuß daran, bestreiche eine Serviette mit Butter, fülle die Masse hinein und lasse sie eine Stunde in Salzwasser kochen, mache von der durchgelaufenen Krebsbrühe eine Buttersauce nebst feingehackter Petersilie, richte den Pudding auf die Platte, spicke ihn mit Krebschwänzen und schütte die Sauce darüber.

307. Omelettes auf gewöhnliche Art.

Für 6 Personen nimm 5 bis 6 Eßlöffelvoll Mehl in eine Schüssel, thue ein wenig Salz dazu, rühre es mit Milch an, schlage nach und nach 6 Eier daran, verdünne den Teig mit Milch, doch nicht so dünn, wie zu einem Flädleinteig, thue ein Stück Schmalz in die Pfanne, lasse es heiß werden, gieße von dem Teig hinein, lasse ihn durch öfteres Schütteln schön gelb werden, drehe ihn um, lasse ihn wieder gelb werden und richte ihn auf die Platte; die folgenden mache ebenso.

308. Französische Omelettes.

Berrühre 6 ganze Eier mit 6 Löffelvoll Milch, etwas Salz und geschnittenem Schnittlauch, lasse ein Stück Butter in der Pfanne zergehen und die Eier hineinlaufen, dann lasse ihn auf einer Seite gelb werden, doch so, daß die Eier saftig bleiben, und richte ihn zusammengerollt auf die Platte.

309. Aufgezogene Omelettes.

Rühre von 4 bis 6 Eiern, 2 Löffelvoll Mehl und süßem Rahm einen Teig, bis er dünn genug ist; das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen, auch ein wenig Salz hinein gethan, lasse Butter heiß werden,

den Teig hineinlaufen und stelle einen Deckel mit Kohlen darauf. Man kann auch Zucker darauf streuen.

310. Omelettes von Fleisch.

Wiege gebratenes Kalbfleisch recht fein, schneide ein Milchbrod in eine Schüssel, schütte lauwarme Milch darüber, lasse es weichen, drücke es aus, thue es zu dem verwiegten Fleisch, dämpfe etwas Zwiebeln und Petersilie in einem Stückchen Butter, menge das Fleisch nebst einem Löffelvoll Mehl darunter, schlage 4 bis 5 Eier dazu, lasse die Omelette in einer Omelett-Pfanne auf beiden Seiten schön gelb werden und richte sie an.

311. Gebackene Eier (Hofenaugen).

Lasse ein Stück Butter in der Größe eines Eies vergehen, schlage ein Ei nach dem andern hinein, doch so, daß sie nicht zu nahe aufeinander kommen, auch muß man Acht geben, daß das Gelbe in die Mitte kommt, streue ein wenig Salz darüber; wenn sie von unten Farbe haben, werden sie auf die Platte oder das Gemüse gelegt.

312. Weichgefottene Eier.

Wenn das Wasser kocht, lege frische Eier hinein und lasse sie 3 Minuten kochen, gib sie in Eierbechern mit Salz und Weckschnitten zur Tafel.

313. Harte und wachsweiße Eier.

Harte müssen eine Viertelstunde kochen, wachsweiße 5 Minuten.

314. Verrührte Eier.

Lasse ein Stückchen Butter zergehen, verrühre 3 Eier mit 2 Löffelvoll Milch, etwas Salz und Schnittlauch,

rühre es in die Butter hinein, und fahre so lange mit Rühren fort, bis die Eier gerinnen aber saftig bleiben.

315. Verlorene Eier.

$\frac{1}{2}$ Maaf Wasser, 1 Trinkglas Essig, eine Handvoll Salz werden in einem Casserol kochend gemacht, schlage ein Ei auf und thue es schnell in den kochenden Sutt und so 3 nacheinander, lasse sie 4 bis 6 Mal aufkochen, nimm sie langsam heraus und lege sie in frisches Wasser; hat man auf solche Art 12 bis 16 Eier so gemacht, dann wird das Herumhängende weggenommen, daß sie schön rund bleiben; sie werden bis zum Gebrauche in ein Gefäß mit frischem Wasser gelegt.

316. Gefüllte Eier.

Es werden 8 hartgefottene Eier geschält, der Länge nach zerschnitten, die Dotter heraus genommen, aber das Weiße darf nicht zerreißen; das Gelbe wird gestossen, ein Milchbrod gerieben, mit Milch eingeweicht, dann ein Stück Butter 2 Ei groß, fein gehackte Peterfülle, Salz, Pfeffer und Muskatnuß unter die Eierdotter und das ausgedrückte Milchbrod vermengt, rühre 2 rohe Eiergelb nebst 2 Eßlöffelvoll sauren Rahm darunter, fülle die halben Eier damit, das Uebrige streiche fingerdick auf die Platte, setze die gefüllten Eier darauf, gib einem jeden noch ein wenig Butter, stelle es in einen gelind heißen Ofen und lasse sie stehen, bis sie eine schöne gelbe Farbe haben.

Süße Mehl-Speisen.

317. Eierschnee oder Schneeballen.

Schlage von 8 Eiern das Weiße zu Schnee und rühre 2 Handevoll fein gestiebten Zucker darunter, in