

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XVI. Verschiedene Aufläufe.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XVI. Verschiedene Aufläufe.

1. Omelette soufflée.

$\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker rührt man in einer Schüssel mit 3 ganzen Eiern und 3 Eigelb nach einer Seite, mischt etwas Vanille oder Citronengeschmack oder 4 Eßlöffel voll Kirschwasser dazu. Man lüpfet dann den steifen Schnee von 4 Eiweiß darunter, bestreicht eine Form dünn mit frischer Butter, füllt ein und stellt es 8 Minuten in den heißen Ofen. Man trägt es gleich zu Tisch, damit es nicht zusammenfällt.

2. Kaffeeauflauf.

Man macht eine Tasse = $\frac{1}{4}$ Liter recht starken Kaffee, deckt ihn zu und läßt ihn erkalten, dann nimmt man $\frac{1}{4}$ Liter Milch in eine Pfanne, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker nebst 30 Gramm Butter darein und wenn es kocht, rührt man 30 Gramm feines Mehl darein, bis sich der Teig von der Pfanne loschält. Dann thut man ihn in eine Schüssel, schüttet den Kaffee darüber, verarbeitet den Teig gut, giebt von 6 großen Eiern das Eigelb darein und lüpfet den steifen Schnee leicht darunter. Hierauf wird ein Auflaufblech mit frischer Butter gestrichen, eingefüllt, in den heißen Ofen geschoben, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde schnell aufziehen, bestreut es mit Zucker und serviert schnell.

3. Rahmauflauf.

Man rührt 5 Eigelb in einer Schüssel mit 60 Gramm fein gestoßenem Zucker und etwas Vanillegeschmack glatt, rührt 20 Gramm feines Mehl und $\frac{1}{6}$ Liter süßen Rahm dazu, daß es einen Brei giebt. Dann wird der steife Schnee von den 5 Eiweiß daruntergelüpfet, eine Form mit Butter bestrichen, eingefüllt und in heißem Ofen $\frac{1}{4}$ Stunde schnell aufgezogen.

4. Reisauflauf.

Zu einem Auflauf für 8 Personen brüht man $\frac{1}{4}$ Pfd. schönen Reis dreimal mit kochendem Wasser ab, thut ihn in eine beliebige Kasserolle, schüttet 1 Liter siedende Milch nebst 1 ganzen Stück Zimt darein, deckt ihn zu und läßt ihn 2 Stunden langsam kochen, damit er ganz weich wird. Hierauf läßt man ihn erkalten, rührt 60 Gramm Butter schaumig, thut 6 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. feinen Zucker, dann den abgekühlten Reis dazu, rührt es gut durcheinander, lüpfet den steifen Schnee von 6 bis 8 Eiweiß darunter, bestreicht ein Aufzugblech mit

guter Butter, füllt ein und läßt es 25 Minuten aufziehen. Damit wird es mit Zucker bestreut und schnell zu Tisch getragen.

5. Zuckerauflauf.

8 Eigelb, 8 Eßlöffel voll feinen Zucker und 2 Kaffeelöffel voll Mehl rührt man in einer Schüssel $\frac{1}{2}$ Stunde, giebt 1 Eßlöffel voll Arrak und den steifen Schnee von den 8 Eiweiß dazu, bestreicht ein Aufzugblech mit guter frischer Butter, füllt ein, läßt es in heißem Ofen 10 Minuten aufziehen und giebt es schnell zu Tisch.

6. Griesauflauf.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfd. Weizengries in $\frac{1}{2}$ Liter Milch $\frac{1}{4}$ Stunde und stellt ihn zum Erkalten, in einer andern Schüssel rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter schaumig, thut 6 Eigelb, etwas Citronengeschmack oder Vanille dazu, rührt es gut durcheinander, läßt den steifen Schnee von 8 Eiweiß dazu, bestreicht eine Form mit frischer Butter, füllt ein, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde aufziehen, bestreut es mit Zucker und giebt es schnell zu Tisch.

7. Mehlaufauf.

Man kocht einen ziemlich dicken Kinderbrei und läßt ihn kalt werden, inzwischen brüht und schält man eine Handvoll Mandeln und stoßt sie ganz fein. Zu $\frac{1}{2}$ Liter Brei rührt man 40 Gramm frische Butter schaumig, thut 6 Eigelb, die Mandeln, den Brei, $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker und den Schnee von 6 Eiweiß dazu, bestreicht eine Form mit Butter, füllt ein und läßt es 25 Minuten schnell aufziehen.

8. Auflauf von Eiergerste.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 90 Gramm Zucker, 60 Gramm frische Butter und ein Stückchen Vanille; wenn die Milch kocht, rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Eiergerste darein und läßt dies 5 Minuten bei ständigem Rühren kochen. Wenn es dann wieder kalt ist, thut man es in eine Schüssel, rührt 4 bis 5 Eigelb, den Schnee von 8 bis 10 Eiweiß darunter, bestreicht ein Auflaufblech mit guter Butter, füllt ein, läßt es 25 bis 30 Minuten aufziehen und giebt es in der Form schnell zu Tisch.

9. Wiener Rahmstrudel.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl auf das Nudelbrett, verklopft 1 Ei mit Wasser und macht einen feinen Nudelteig. Der Teig muß so dünn ausgewellt werden, daß man eine Zeitung dadurch lesen kann, wenn es nicht gut geht, legt man den Teig auf ein Tischtuch und zieht ihn ganz dünn. Hierauf läßt man 60 Gramm frische Butter vergehen, streicht die Butter über den Teig, verklopft 2 Eier mit

$\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm und 60 Gramm feinem Zucker, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. sauber gewaschene Sultaninen und 2 geriebene Gipfel dazu und streicht alles über den Strudel. Jetzt wird er wie ein Nudelfuchen zusammengerollt, ein Aufzugblech dick mit frischer Butter bestrichen, der Strudel hineingelegt, mit Ei angestrichen, gestoßene Mandeln darüber gestreut, $\frac{1}{2}$ Liter süßer Rahm daran geschüttet, in den heißen Ofen gestellt, bis sich der Milchrahm ganz mit dem Strudel aufgezogen hat, dann wird er ganz warm serviert.

10. Aepfelstrudel.

Hierzu wird der gleiche Teig gemacht wie zum Rahmstrudel, Rahm und Milch kommt nicht dazu. Man schält und schneidet gute Aepfel so klein wie ein 5-Pf.-Stück, streut $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker darüber und thut es über den Kuchen, dann rollt man ihn wie eine Schnecke zusammen, verklopft 1 Eigelb mit Wasser und Zucker, streicht den Strudel damit an, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenen Blech und bäckt ihn im Ofen schön gelb. Vorher kann man den Strudel mit geschnittenen Mandeln bestreuen. (Der ausgewellte Teig wird gut mit frischer Butter bestrichen. Ueber die eingezuckerten Aepfel kommen 2 Hände voll Sultaninen und 3 Eßlöffel voll gestoßener Zwieback.)

11. Blinde Dampfnudeln.

Von 6 Stück 1 Tag alten Milchwecken reibt man am Reibeisen das Gelbe weg, schneidet jeden in 4 Teile, legt sie auf eine Platte, schüttet $\frac{1}{2}$ Liter ungekochte Milch darüber, und läßt es 1 Stunde stehen, bis das Brot ganz weich ist. Dann bestreicht man ein Aufzugblech dick mit frischer Butter, legt das Brot nebeneinander darauf, verklopft 3 bis 4 Eier mit 60 Gramm Zucker, etwas Vanille und $\frac{1}{2}$ Liter Milch, schüttet es über das Brot, schiebt es in den heißen Ofen, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde backen und giebt es mit der Form auf den Tisch.

12. Rahmnudeln.

Man macht von 1 Ei Nudeln wie Gemüsenudeln, nimmt 1 Liter Milch, 90 Gramm Zucker und 60 Gramm frische Butter in eine Pfanne; wenn die Milch kocht, rührt man die vorher geschnittenen Nudeln darein, läßt sie 5 Minuten kochen und stellt es vom Feuer, daß es sich abkühlt. Inzwischen verrührt man 3 ganze Eier mit $\frac{1}{4}$ Liter Milchrahm und einer Messerspitze voll gestoßenem Zimt, bestricht ein Aufzugsblech dick mit frischer Butter, rührt die Eier in die Nudeln und füllt sie ein. Man stellt sie dann in den heißen Ofen, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde aufziehen und giebt sie in der Form zu Tisch.

13. Omelettes mit Hägenmarksauc.

4 Eßlöffel voll Mehl rührt man in einer Schüssel mit $\frac{1}{8}$ Liter ungekochter Milch und einer Messerspitze voll Salz glatt, giebt dann

2 Eßlöffel voll sauren Rahm, 6 Eigelb und den Schnee von 6 Eiweiß dazu und bäckt aus diesem Teig 8 bis 10 Omelettes. Wenn sie fertig sind, rollt man sie einzeln zusammen und legt sie wieder dicht nebeneinander in die Pfanne, damit sie eine schöne Kruste erhalten, dann werden sie auf eine runde Platte gestürzt. Zur Sauce läßt man $\frac{1}{8}$ Liter sehr guten Wein, $\frac{1}{4}$ Liter Hagenmark nebst Zucker recht heiß werden, schüttet die Hälfte über die Omelettes und serviert die andere Hälfte in der Sauciere dazu.

14. Aufgezogene Flädlein.

Man macht den Teig wie bei Nr. 13 angegeben; die Omelettes müssen ganz dünn sein; wenn alle gebacken sind, nimmt man ziemlich kleine eingezuckerte und sauber gewaschene Rosinen und etwas feinverwiegte Mandeln, füllt die Omelettes damit, rollt sie zusammen und schneidet sie in 5 Centimeter lange Stückchen. Ein Auflaufblech wird dick mit frischer Butter gestrichen, die geschnittenen Omelettes hineingestellt, zwei ganze Eier mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch verklopft und darüber gegossen, in den heißen Ofen geschoben; man läßt es darin 25 Minuten aufziehen.

15. Butternocken.

Man thut $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 60 Gramm frische Butter, 30 Gramm Zucker und 1 Stückchen Vanille in eine Pfanne; wenn die Milch kocht, rührt man 140 Gramm fein gesiebtes Mehl glatt darein, bis sich der Teig von der Pfanne loschält. Dann thut man ihn in eine Schüssel zum Erkalten und schlägt 4 Eier, eins nach dem andern, darein, sollte der Teig noch zu dick sein, schlägt man noch 1 bis 2 Eier darein, der Teig muß sich gut rollen lassen; ist der Teig fest, nimmt man sehr wenig Mehl auf ein Brett, legt den Teig darauf und macht Stückchen daraus wie eine Nuß. Dann legt man sie mit 1 Stück Vanille und Zucker in 1 Liter siedende Milch und läßt sie 10 Minuten aufkochen. Auch kann man die Milch in ein Auflaufblech thun; wenn sie kocht, legt man die Nocken darein, schiebt sie in den heißen Ofen und läßt sie 20 bis 30 Minuten aufziehen. Dann werden sie noch mit Zucker bestreut und auf dem Blech zu Tisch gegeben.

16. Reisaufsteig.

Man kocht einen dicken Reiszbrei, bestreicht eine Kochporzellanplatte dick mit frischer Butter; zu $\frac{1}{2}$ Pfd. Reiszbrei rührt man 4 Eigelb und den steifen Schnee von 6 Eiern. Nun legt man die Hälfte auf eine Platte, thut einige Löffel voll eingemachte Himbeeren oder Erdbeeren, dann die andere Hälfte oben darauf, stellt es in den heißen Ofen, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde aufziehen und giebt es auf der Platte zu Tisch.

17. Aufgezogene Griesknödel.

1 Liter Milch, 60 Gramm Zucker, 1 Stückchen Vanille und 30 Gramm frische Butter thut man in eine Pfanne; wenn die Milch kocht, rührt man 300 Gramm Weizengries darein, bis es ganz dick ist, thut ihn dann in eine Schüssel zum Erkalten und schlägt 4 bis 5 ganze Eier darein. Nun macht man Klößchen davon so groß wie ein kleines Hühnerei, bestreicht ein breites Auflaufblech mit frischer Butter und setzt die Klößchen alle hinein, sie dürfen einander jedoch nicht berühren. Dann schüttet man gute Milch oder süßen Rahm daran, bis es oben zusammengeht, stellt es $\frac{1}{2}$ Stunde in den heißen Ofen, bestreut sie noch mit Zucker und giebt sie zu Tisch.

18. Ofenküchle.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Liter gute Milch, 160 Gramm Zucker, 120 Gramm frische Butter und 1 Stückchen Vanille in eine Pfanne; wenn die Milch kocht, schüttet man 280 Gramm fein gesiebtes Mehl darein, rührt mit dem Kochlöffel, bis sich der Teig von der Pfanne loschält, und legt ihn in eine Schüssel zum Erkalten. 5 bis 6 Eier werden dazu geschlagen und durcheinander gearbeitet, ein langes Blech mit Butter bestrichen, eigroße Häuflein daraufgesetzt, in den sehr warmen Ofen geschoben und langsam $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken; sie werden dann noch mit Zucker bestreut und zu Kaffee oder Thee serviert.

19. Ofenküchle, große Portion.

1 Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Pfd. gute, frische Butter und 150 Gramm Zucker thut man in eine Pfanne; wenn die Milch 5 Minuten kocht, schüttet man $1\frac{1}{4}$ Pfd. fein gesiebtes Mehl in die kochende Milch und rührt mit dem Kochlöffel, bis sich der Teig von der Pfanne loschält. Dann thut man ihn in eine große Schüssel zum Erkalten, thut 4 Eßlöffel Rosenwasser, Citronen- oder Vanillegeschmack in den Teig, schlägt 12 Eier, eins nach dem andern, darein, und verarbeitet ihn ganz glatt. Nachdem bestreicht man ein langes Blech mit Butter, setzt Häuflein Teig wie Hühnereier groß darauf und streicht sie glatt, die Portion giebt 60 bis 80 Stück; man läßt sie dann $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden ganz langsam backen und bestreut sie mit Zucker. Man kann sie auch theilweise mit Konfitüren füllen. Diese Küchle werden gewöhnlich bei größeren Kaffeegesellschaften gegeben.

20. Rahmudeln von saurem Rahm.

Man macht von 2 großen Eiern Nudeln wie Suppennudeln, darf in den Teig jedoch kein Wasser thun; wenn die Kuchen trocken sind, schneidet man die Nudeln etwas breiter als Suppennudeln,

macht $1\frac{1}{2}$ Liter Milch siedend, rührt die Nudeln darein, läßt sie 5 Minuten kochen und stellt sie zum Erkalten abseits. Nachdem rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter schaumig, giebt 2 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker und 6 Eßlöffel voll guten sauren Rahm dazu und rührt es mit der Milch gut durcheinander. Ein Auflaufblech wird nun dick mit frischer Butter gestrichen, eingefüllt und in den heißen Ofen geschoben, läßt es darin $\frac{1}{2}$ Stunde aufziehen, bestreut es mit Zucker und Zimt und giebt es in der Form zu Tisch.

21. Dampfnudeln.

1 Pfd. schönes Mehl stellt man in einer Schüssel an einen warmen Ort, macht in der Mitte eine kleine Grube, verrührt in einem Schüsselnchen für 3 Pfg. Preßhefe mit 6 bis 8 Eßlöffel lauer Milch, macht in der Mitte vom Mehl ein Teigle und stellt es wieder warm. Wenn das Teigle gehoben ist, verklopft man in einer Schüssel 3 Eier, stellt auf den warmen Herd $\frac{1}{8}$ Liter Milch, thut 90 Gramm frische Butter und Salz darein; wenn sich die Butter aufgelöst hat, schüttet man die Milch und die Eier in das Mehl und verarbeitet den Teig, bis es Blasen giebt. Hierauf verdrückt man für 3 Pfg. Preßhefe mit 2 Eßlöffel Milch in einem Schüsselnchen, schafft es in den Teig, deckt ihn mit einem Tuch zu und läßt ihn an einem warmen Ort um die Hälfte aufgehen. Nachdem nimmt man ein wenig Mehl auf ein Nudelbrett und formt daraus aus hühnereigroßen Stücken 16 bis 20 Dampfnudeln, läßt sie noch $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde lang aufgehen. In eine breite Kasserolle, die gut schließt, thut man 6 Eßlöffel süße Milch, 8 Stückchen Zucker und 30 Gramm frische Butter; wenn dies recht kocht, legt man die Dampfnudeln hinein, schließt die Kasserolle und legt oben darauf ziemlich glühende Kohlen. Unter der Kasserolle dürfen keine Flammen sein, sonst verbrennen die Dampfnudeln; nach 10 Minuten thut man die Dampfnudeln auf eine Platte und giebt eine Vanille-Sauce dazu.

22. Plattenmus.

Man verklopft 4 bis 5 Eier auf der Platte, auf der man es servieren will; thut 4 Eßlöffel voll Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter süße, ungekochte Milch dazu und rührt es durcheinander. Nun wird es auf einen Topf, worin das Wasser sprudelt, gestellt; wenn es nach $\frac{1}{2}$ Stunde oben fest ist, streut man eine Handvoll gestoßenen Zucker darüber, brennt es mit einem glühenden Eisen schön gelb und giebt es gleich zu Tisch.

23. Großnudeln.

Hierzu wird $\frac{3}{4}$ Pfd. gleicher Teig wie zu Butternocken, Seite 169, gemacht, man nimmt ihn auf ein Nudelbrett und rollt Nudeln so dick

wie eine Bratwurst. Hierauf bestreicht man ein Aufzugblech dick mit frischer Butter, legt die Nudeln nebeneinander darein, doch dürfen sie sich nicht berühren, und stellt sie in den heißen Ofen. Inzwischen verklopft man 3 ganze Eier mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, schüttet es über die angebratenen Nudeln, läßt sie noch $\frac{1}{2}$ Stunde aufziehen und giebt sie im Blech zu Tisch.

24. Gefüllte Großnudeln.

Auch hierzu wird der gleiche Teig, bloß etwas fester wie zu Butternocken auf Seite 169, gemacht, man rollt den Teig, streicht in die Mitte Konfitüren, drückt es wieder fest zusammen und setzt sie wie eine Schnecke auf ein Blech. Jetzt verklopft man ein Eigelb mit Zuckerwasser, streicht sie damit an und stellt sie $\frac{3}{4}$ Stunden in gut warmen Ofen, man muß jedoch acht geben, daß sie nicht verbrennen, jedenfalls aber müssen sie recht rösch gebacken sein. Diese Großnudeln giebt man zu Thee oder Kaffee, aber nur warm.

III. Milch und Eierbeizer, nach Teil Zusatzverfahren

1. Grosse Milch

Die Milch ist nach dem Ablassen in einer Schmelzwanne
auf 100°C zu erhitzen. Nach dem Erhitzen ist die Milch
in einem geeigneten Gefäss zu sammeln. Die Milch ist
dann in einem geeigneten Gefäss zu sammeln. Die Milch
ist dann in einem geeigneten Gefäss zu sammeln.

2. Milch mit Salz

Die Milch ist nach dem Ablassen in einer Schmelzwanne
auf 100°C zu erhitzen. Nach dem Erhitzen ist die Milch
in einem geeigneten Gefäss zu sammeln. Die Milch ist
dann in einem geeigneten Gefäss zu sammeln. Die Milch
ist dann in einem geeigneten Gefäss zu sammeln.

3. Milch mit Zucker

Die Milch ist nach dem Ablassen in einer Schmelzwanne
auf 100°C zu erhitzen. Nach dem Erhitzen ist die Milch
in einem geeigneten Gefäss zu sammeln. Die Milch ist
dann in einem geeigneten Gefäss zu sammeln. Die Milch
ist dann in einem geeigneten Gefäss zu sammeln.

4. Milch mit Fett

Die Milch ist nach dem Ablassen in einer Schmelzwanne
auf 100°C zu erhitzen. Nach dem Erhitzen ist die Milch
in einem geeigneten Gefäss zu sammeln. Die Milch ist
dann in einem geeigneten Gefäss zu sammeln. Die Milch
ist dann in einem geeigneten Gefäss zu sammeln.

Die die ...

31. Grosse ...

Man ...