

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

152. Omelette

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

und ordentlich durchgequirlt wird, ehe Neues hinzukommt. Aus der so erhaltenen Flüssigkeit werden in der Pfanne mit 2 Eßlöffel voll Fett (Butter oder Schmalz) 4 Stück mäsig dicke Kuchen gebacken. Da der Pfannkuchen auf beiden Seiten gleichmäsig gebacken sein muß, ist es nötig, denselben in der Bratpfanne umzudrehen. — Viele Köche verstehen es, den Pfannkuchen in der Pfanne einfach durch Umwerfen zu drehen; es gehört dazu aber eine große und langjährige Übung. Einfacher ist es, den Pfannkuchen mit einem Fischlöffel in der rechten Hand aufzuschieben und mit einer Gabel in der linken Hand beim Umdrehen zu halten, oder man läßt den Pfannkuchen in einen flachen Teller gleiten und dreht dann den Teller behutsam um, sodaß die noch zu backende Hälfte des Pfannkuchens in der Pfanne am Boden liegt. Die Backzeit beträgt in der Regel $1\frac{1}{2}$ bis 2 Minuten; bei lebhaftem Feuer geht es natürlich noch schneller.

152. **Omelette.** Von 6 Eiern wird das Eiweiß stark zu Schnee geschlagen, bis es recht steif wird; dann mischt man das Gelbe langsam hinein, fügt etwa 2—3 Prisen Salz dazu und schüttet die ganze Mischung in eine Pfanne, in der vorher 2—3 Eßlöffel Butter gut zerlassen wurden. Das Umdrehen der Omelette, welche bei dieser Zubereitungsart ziemlich hoch wird, ist etwas schwierig, läßt sich aber am allerbesten machen, wenn man das Omelett gerade so wie Pfannkuchen auf einen großen flachen Teller gleiten läßt und so in die Pfanne hinein umkehrt. Soll das Omelett sparsamer, d. h. billiger und ausgiebiger hergestellt werden, kann man nach Schlagen des Schnees $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 2—3 Eßlöffel Mehl mit hineinrühren. Das Omelett kann naturell oder au confiture, d. h. mit Obstgelee oder Catwerge gegessen werden, die man auf eine Seite des Omeletts mit einem Messer aufstreicht und dann das Omelett in der Hälfte zusammenklappt.

153. **Rühreier.** 6 Eier werden mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch und 1 Teelöffel Salz verquirlt und in eine Pfanne gegossen, in welcher 20 Gramm Butter zuvor heiß gemacht worden sind. Bei gelindem Feuer und unter beständigem Umrühren wird die Masse langsam dickbreiig und muß dann sogleich aus der Pfanne in eine Schüssel getan werden, damit sie durch Stehen in der Pfanne nicht hart wird. Nach Belieben wird kurz vor dem Ausschütten des Rühreis aus der Pfanne ein Teelöffel feingehackter Schnittlauch beigeführt. Rührei setzt sich leicht an der Pfanne an und muß deshalb bei dem Umrühren der Pfannenboden mit dem Löffel (oder Eierkuchenmesser) gut abgekragt werden. Will man sparsamer verfahren, dann kann 1 Ei weniger und dafür 30 Gramm Weizenmehl genommen werden, welches zunächst mit der Milch verquirlt wird, ehe die Eier zugesetzt werden.