

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

No 17. Aufgegangene Nudeln

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

N^o 15. Strudel zu machen.

Schlage zu 1 Pfund feines Mehl auf einem Backbret 2 Eier, auch $\frac{1}{4}$ Pfund frischer Butter und ein wenig Salz. Dann nimm halb Wasser und halb Milch zusammen $\frac{1}{4}$ Maß, welches aber ein wenig laulich sein muß, mache den Teig damit etwas dünn an, er muß aber recht wohl gearbeitet werden so lange, bis er sich vom Brett ablöst. Nach diesem treib ihm recht dünn aus, bestreiche ihn mit saurem Rahm, soviel als eine obere Kaffeschale hält. Hierauf wickle ihn zusammen, laß in einem Geschirr $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zergehen, lege ihn hernach in einer Ründung hinein, gieß süßen Rahm oder eine gute Milch darauf, laß ihn im Ofen backen, oder bringe auch oben und unter eine Gluth bei.

N^o 16. Brand-Nudeln oder Brand-Teig.

Setze $\frac{1}{2}$ Maß Milch auf das Feuer, laß sie sieden, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl darein, daß der Teig recht dick werde und treib ihn mit dem Kochlöffel wohl ab. Nachher setze ihn zum Feuer, rühre 4 ganze Eier hinein, wie auch von 4 den Dotter und salze ihn ein wenig, dann laß $\frac{3}{4}$ Maß Milch sieden, bringe mit einem Eßlöffel den Teig länglich hinein, laß ihn sieden, und nach diesem kalt werden. Hernach richte die Nudeln auf eine Schüssel, nimm von 6 Eier den Dotter, rühre ihn mit dieser Milch ab worin die Nudeln gesotten worden sind, gieß sie über dieselben, gieß 4 Loth frische Butter dazu, und laß sie hernach im Ofen backen, bis sie eine schöne Farbe haben. Du kannst sie auch süß machen mit 6 Loth Zucker und einen kleinen Pfötchen gestoßenen Zimmerts.

N^o 17. Aufgegangene Nudeln.

Nimm 1 Pfund Mehl in ein Geschirr, und gieß in die Mitte desselben einen Löffel voll gute weiße Hesen. Laß $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter zergehen, und gieß $\frac{1}{4}$ Maß gute Milch dazu. Wenn sie ein wenig laulich ist, so rühre in der Mitte einen dünnen Teig ab, daß aber etwas Mehl außen herum bleibe; schlage 2 ganze Eier und von einem den Dotter daran, und gieß ein wenig Salz dazu. Schlage alles zusammen wohl ab, daß der Teig nicht zu dünn und nicht zu dick sei. Hernach mache ein Brett warm, lege eine Serviette darauf,

streue Mehl darüber, und mache die Nudeln schön rund mit einen Eßlöffel; decke sie hernach mit der Hälfte von der Serviette zu, stelle sie an einen warmen Ort und laß sie recht schön gehen. Gieb hernach $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in das Geschirr, worin du sie kochen willst, laß sie zergehen, gieß 1 Maß gute Milch dazu, auch 4 Loth Zucker, und laß sie sieden. Wenn dann die Nudeln gegangen sind, so lege sie geschwind hinein, decke sie zu, laß sie sogleich kochen, und gieb auch ein wenig Gluth oben darauf. Wenn sie anfangen kurz zu kochen, so setze sie vom Feuer, decke sie auf, stich sie sauber heraus auf die Schüssel, gieß in das Geschirr, in welchem die Nudeln gewesen sind, $\frac{1}{4}$ Maß Milch, laß sie sieden mit 4 Loth Zucker, rühre von 4 Eier den Dotter hinein, und gieß sie über die Nudeln, so sind sie fertig.

Willst du sie mit Krebsbutter machen, so nimm 4 bis 5 Loth davon, auch kannst du 24 Krebschweife dazu geben, welche aber in der Mitte von einander geschnitten werden. Die Nudeln und Schweife schneide fein in die Sauce, hernach gieß sie über die Nudeln.

N^o 18. Nudeln auf eine andere Art.

Siede die Nudeln in der Milch, setze sie hernach vom Feuer und laß sie kalt werden. Gieb dann $\frac{1}{4}$ Pfund Butter darein, wie auch ein wenig Salz, setze sie in einem Geschirr in den Ofen so lange, bis sie oben und unten eine schöne Farbe bekommen. Hernach stich sie mit dem Nudelschäufelchen heraus auf die Schüssel und gieb sie zu Tisch.

N^o 19. Gefüllte Hörnchen, bürgerlich.

Schneide von 12 Hörnchen die beiden Spitzen ab, höhle sie aus, zerklopfe 2 Eier in einem Geschirr, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Milch daran, lege die ausgehöhlten Hörnchen dann hinein, und wende sie in der Milch öfters um, damit sie desto eher weich werden. Dann zerklopfe 4 Eier in ein anderes Geschirr, tunke die Hörnchen eines nach dem andern in die Eier, und drehe sie hernach im geriebenen Semmelmehl wohl um.

Gieb in eine Backpfanne 2 Pfund Schmalz, laß es heiß werden, backe die Hörnchen schön gelb darin, lege sie nachher auf eine saubere Schüssel, und mache die Fülle dazu wie fol-