

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

No 48. Mehlspeise von ausgestochenen gebackenen Nudeln

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

N^o 48. Mehlspeise von ausgestochenen gebackenen Nudeln.

Schlage auf ein Backbrett worauf 4 starke Hände voll Mehl sind, 4 Eier und von 4 den Dotter, mache diesen Teig mit einem Messer wohl unter einander, mache einen Nudelteig daraus, und treib ihn aus, wie gewöhnlich. Wenn die Nudelpläße trocken sind, so schneide sie nicht gar zu fein, wie schon gesagt worden ist, blanchire die geschnittenen Nudeln in vielen Salzwasser, und gieß über sie wieder kaltes Wasser. Wenn dieses recht abgelaufen ist, so gieß in ein Kastrol 1 $\frac{1}{2}$ Maß Milch und laß sie kochen, gieb auch 6 Loth Butter dazu, lege die blanchirten Nudeln darein, laß sie mit der Milch ganz kurz kochen, gieb auch ein Pfötchen gestoßenen Zimmet, wie auch 6 Loth gestoßenen Zucker, und mache die ganze Masse unter einander. Haben die Nudeln mit der Milch ganz kurz gekocht, daß sie so dick sind, als wie eine abgetriebene Mehlspeise von Brod, so leg sie auf eine Backtafel, welche mit etwas Mehl bestäubt worden, und drücke die Masse auseinander, so daß sie 2 Finger hoch bleibe. Wenn sie kalt ist, so stich sie dann mit einem Ausstecher nach Belieben aus, wie du das Modell oder den Ausstecher hast.

Dann zerklopfe 3 Eier, tunke die ausgestoßenen Nudeln hinein, und kehre sie dann in vielem Semmelmehl um. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 2 Pfund Schmalz schön gelb, richte sie auf eine Schüssel an, stäube etwas Zucker darauf und gieb sie zur Tafel.

N^o 49. Auflauf von Kalbslunge.

Wasche eine Kalbslunge sauber, gieb sie in ein Kastrol mit 6 Loth Schmalz oder Butter, gieß $\frac{1}{8}$ Maß gute Schü dazu, und laß die Lunge weich dünsten; dann lege sie auf ein Schneidebrett nebst dem Saft, und schneide sie recht fein mit dem Schneidmesser. Schneide ferner 4 Kreuzerbrode recht fein, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Milch daran, laß es wohl weichen, setze es auf die Gluth, und rühre es mit dem Kochlöffel ab, wie schon gezeigt worden ist. Dann setze die Masse vom Feuer weg, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu, wie auch die zusammengeschnittene Lunge, und gieb das nöthige Salz und Muskatennuß dazu. Rühre alles unter einander, schlage 4 Eier und von 6 den