

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, 1862

No 18. Nudeln auf eine andere Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

streue Mehl darüber, und mache die Nudeln schön rund mit einem 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 Geschirre 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-