

# **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 30. Mehlspeise von Omelette

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

ausgewaschenen Kalbsnieren dazu, salze sie, und laß sie getb angehen. Gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Schü oder Bouillon daran, und laß die Nieren darin fertig werden; nimm sie sonach heraus, laß sie kalt werden, und schneide die Nieren in kleine Filets, wie schon mehrmals gesagt worden.

Nimm 4 Kreuzerbrode, reib das Braune ab, und schneide das Brod klein würfelartig, gieb Salz und Muskatennuß dazu, ein wenig fein geschnittene Petersilie, mache den Saft von den Nieren durch ein Haarsieb, und gieb es an das Brod; gieß noch  $\frac{1}{4}$  Maß Schü dazu, 6 Loth Butter, und rühre alles wohl durch einander. Lege die zusammen geschnittenen Filets auch hinein, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter dazu, und mische alles wohl durch einander. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, streue etwas Semmelmehl darin, und bringe die Mehlspeise in die Form.

Setze die Mehlspeise  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen, damit sie schön hoch werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieb  $\frac{1}{2}$  Hühnerrei groß Glace in ein Kastrol, auch  $\frac{1}{8}$  Maß gute Schü, laß solche heiß werden, damit die Glace zergerhe; stürze die Mehlspeise auf eine Schüssel, gieß den Saft oben darüber, und gieb sie heiß zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 30. Mehlspeise von Omelette.

Backe 10 ordinäre Omelettes, wie schon mehrmal ist gesagt worden, schneide dieselbigen wie grobe Nudeln, lege sie in eine Schüssel, gieb 6 Loth große Rosinen, welche sauber gepußt und gewaschen worden, und ein kleines Pfötchen gestoßenen Zimmet dazu. Gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm, schlage 3 ganze Eier und von 5 den Dotter dazu, mache dies untereinander, und gieß es zu den zusammengeschnittenen Omelettes. Gieb 4 Loth Butter dazu, bestreiche hernach eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, streue geriebenes Brod in selbige auf die Butter, und gieb die Mehlspeise hinein. So  $\frac{3}{4}$  Stund vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam backen.

Ist es dann Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker oben darauf, und gieb sie hernach zur Tafel.