

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

569. Gestürzte Kachelmus

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

oben seyn muß, ein dieser Größe angemessenes rund geschnittenes Stückchen gekochte, gebeizte Zunge. Nun wird Petersilie und Estragon sehr fein verwiegt, jedes halbe Ei damit leicht eingefaßt, auch so das Gelbe, dann kann es aufgetragen werden: Es sieht recht gut aus.

567. Gestürzte Eier mit Krebsbutter. — Man zerklöpft 5 ganze Eier recht stark, rührt einen Schoppen süßen Rahm oder gute Milch daran, etwas Salz dazu. Ein Model wird stark mit Krebsbutter bestrichen, die Masse hinein gethan, oben darauf noch etwas Krebsbutter, dann in ein Geschirr mit kochendem Wasser gestellt, oben darauf schwache Kohlen, und so $\frac{3}{4}$ Stunden lang gekocht, dann auf eine Platte gestürzt. Wenn man Krebs Eier oder Schwänze hat, damit garnirt.

568. Gestürzte Eier mit gebranntem Zucker. — In einer messingenen Pfanne, oder einem Kasserol, läßt man 3 Loth gestoßenen Zucker schön braun werden, läßt ihn an den Seiten des Geschirrs, welches nicht sehr breit seyn muß, herumlaufen; 6 ganze Eier werden mit 6 Obertassen voll Milch sehr wohl verrührt, zwei Löffel voll gestoßener Zucker dazu, noch einmal recht gut durchgerührt, dann in das Geschirr zu dem gerösteten Zucker gethan, ebenfalls in kochendes Wasser gestellt, oben ein wenig Kohlen, dann eine Stunde gekocht, beim Anrichten auf eine Platte gestürzt und aufgetragen. Es muß eine schöne braune, selbstgezogene Sauce daran seyn.

XII. M e h l s p e i s e n.

569. Gestürzten Rachelmus. — Ein Kaffeelöffel voll Mehl wird mit Milch recht glatt angerichtet, dann 6 ganze Eier dazu geschlagen, mit einem Schoppen Milch recht gut durch einander gearbeitet, Zucker nach Belieben dazu

gethan: Eine runde Form wird mit Butter bestrichen, damit eingefüllt und in einen nicht zu heißen Ofen gethan, recht langsam gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, und eine Milchsauce daran gegeben und aufgetragen.

570. Plattenmus. — Man nimmt eine gute Messerspitze voll Mehl, rührt es auch mit Milch gut an, schlägt dann 3 ganze Eier und ein Gelbes dazu, nebst ein Löffel voll gestoßenen Zucker, rührt nicht gar einen ganzen Schoppen Milch daran. Eine Platte wird mit Butter bestrichen, darein gefüllt, auf kochendes Wasser gesetzt, und so fest werden lassen. Eine Weile vor dem Anrichten wird gestoßenen Zucker darüber gestreut; eine Schaufel, welche man im Feuer glühend gemacht hat, darüber gehalten, und so den Zucker schön braun gebrannt, dann aufgetragen.

571. Geröstetes Mus. — Ein Löffel voll Mehl wird in Butter schön gelb geröstet, dann mit einem halben Schoppen Wasser recht gut angerührt, damit es nicht knollicht wird, 3 ganze Eier werden mit einem halben Schoppen Wein gut verrührt, Zucker und etwas Zimmet dazu gethan, dann das angerührte Mehl auch dazu und recht miteinander vermischt. Eine Platte wird mit Butter bestrichen, die Masse darauf gegossen, und auf kochendes Wasser gesetzt, bis es fest ist, dann noch mit Zucker bestreut, und auf den Tisch gegeben.

572. Citronenmus. — Man rührt einen kleinen Löffel voll Mehl mit einer Tasse voll Milch gut an, drückt den Saft einer Citrone dazu, und rührt es mit diesem recht gut durcheinander, schlägt 4 ganze Eier dazu, gestoßenen Zucker nach Gutfinden, und noch 4 Tassen voll Milch, rührt alles recht gut untereinander, und füllt es in eine mit Butter bestrichene Platte, und läßt es auf kochendem Wasser fest werden. Vor dem Auftragen wird es mit fein verwiegten Citronenschalen und gestoßenem Zucker bestreut.

573. Aepfelmus. — Man kocht gute Aepfel mit etwas Wein und Zucker recht weich, treibt sie dann