

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

574. Brodmus

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

durch ein Haarsieb. Wenn es ungefähr ein Schoppen Nessel ist, so werden zwei Eier mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch gut verrührt, nebst noch etwas Zucker zu den Nesseln gethan, mit einander recht gut vermischt, in einer mit Butter bestrichenen Platte auf kochendes Wasser gesetzt und fest werden lassen; ehe es auf den Tisch gegeben wird mit Zucker bestreut, und mit einer glühenden Schaufel gebrennt. Man muß auch einen halben Kaffee-Löffel voll Mehl unter die Masse nehmen.

574. Brodmus. — Zwei abgeriebene Kreuzerbrode werden in Stücke gebrochen und in Milch wie ein Brei verkocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, ein starker Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dazu gethan, ein Löffel voll gut erlesene und gewaschene Rosinen, 4 Eigelb und 8 Löffel voll Milch, nebst 3 bis 4 Löffel voll süßen Rahm, alles recht gut durcheinander gemacht, und auf kochendem Wasser fest werden lassen.

575. Erdäpfelmus. — Man reibt 3 gesottene Erdäpfel, welche aber schon Tags vorher gekocht seyn müssen. Eines halben Hühnereis groß gute frische Butter wird abgerührt, thut die Erdäpfel dazu, nebst einen Löffel voll feines Mehl, rührt es recht gut mit einander, rührt dann soviel süßen Rahm daran, bis es wie ein Brei aussteht, dann aufs Feuer gethan, und darin gerührt bis es kocht; läßt es dann eine Weile langsam kochen, nimmt es vom Feuer, und rührt 3 Gelbeier darunter. Die Eiweiß, welche man schon zu Schnee geschlagen hat, werden langsam darunter gezogen, dann auf eine Platte gethan, oben gestoßenen Zucker darauf gestreut, und mit einer glühenden Schaufel gebrennt. Man kann auch etwas Zucker und fein verwiegte Citronenschalen in die Masse thun.

576. Eiermus. — Ein halber Löffel voll Mehl wird mit Milch sehr gut angerührt, dann 4 Eigelb dazu gethan, Zucker nach Belieben, dann mit einem Schoppen Milch gut durchgerührt, aufs Feuer gesetzt, darin gerührt bis es kochen will, dann den Schnee von 2