

# **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**

577. Gebackener Brei

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

Eiweiß darunter gezogen, auf eine Platte angerichtet, mit Zucker bestreut, und mit einer glühenden Schaufel gebrennt.

577. Gebackener Brei. — Man kocht einen gewöhnlichen Brei von Milch und feinem Mehl, läßt ihn, nachdem er gut ausgekocht ist, erkalten. Unterdessen wird noch ein zweiter leichter Brei gekocht. Ersterer wird nun in einer breiten Pfanne, in welche man etwas ausgefottene Butter thut, gebacken; indem man die Butter ein wenig heiß werden läßt, dann so viel von dem Brei hinein thut, daß die Pfanne halben Finger dick damit bedeckt ist: Nun läßt man den Brei am Boden schön gelb werden, wendet ihn dann auf die andre Seite, und läßt ihn ebenfalls auch so werden, er muß wie eine schöne gute Scharre aussehen. Hat man nun auf diese Weise allen erkalteten Brei zubereitet, so wird ein Blech oder Platte mit Butter bestrichen, von dem zweiten Brei der dritte Theil hinein gethan, dann die Hälfte des gebackenen Breies, Zucker mit etwas Vanille darüber gestreut, dann der andre Theil des Breies darauf, dann die letzte Hälfte des Gebackenen, wieder Zucker mit Vanille, dann der letzte Brei, dieß wird nun  $\frac{1}{2}$  Stunde in nicht zu heißen Ofen gestellt, dann aufgetragen. Oben darüber noch ein wenig Zucker gestreut.

578 Kartoffelbrei. — 8 große Kartoffeln werden, nachdem sie gesotten, geschält und wieder erkaltet sind, zerdrückt, dann durch ein Haarsieb getrieben, mit einer halben Maas guter Milch recht glatt angerührt, ein Stückchen Zucker und der dritte Theil der Schale einer Citrone verwiegt, dazu gethan, aufs Feuer gesetzt, und darin gerührt bis es kocht; so läßt man ihn zwei bis drei Stunden recht langsam kochen, gießt aber immer siedende Milch nach, damit er immer gleich dick bleibt: Dieser Brei muß einen sehr angenehmen Geschmack haben, und ganz gelb aussehen.

579. Gefüllte Omelette. — Man backt ganz