

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

580. Aufgezogene Omelette

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

dünne Omelette, und füllt sie mit Folgendem: Ein Kreuzerbrod wird in Milch eingeweigt, Zwiebeln und Petersilie werden fein verwiegt, in Butter gedünstet, das Brod, welches wieder gut ausgedrückt ist, dazu gethan, sehr gut mit einander verrührt, mit noch 3 ganzen Eiern, auch etwas Salz dazu, die Omelette damit Messerrücken dick bestrichen, aufgerollt, auf eine mit Butter bestrichene Platte oder Blech gethan, dann gute süße Milch darauf geschüttet, und darin aufgekocht, auf Gluthen oder in einem Ofen aufgezogen.

580. Aufgezogene Omelette. — Man bestreicht ebenfalls dünn gebackene Omelette mit fein verwiegtem Kalbfleisch, welches mit etwas saurem Rahm angemacht ist, wickelt dann die Omelette recht fest auf, und zerschneidet jedes in 4 Theile, setzt sie schön in ein bestrichenes Blech; zerrührt 4 ganze Eier mit einer Tasse voll Fleischbrühe, thut fein geschnittenen Schnittlauch dazu, und gießt es über die Omelette, thut es in Ofen, und zieht es auf.

581. Abgerührte Omelette. — $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird recht schaumigt abgerührt, dann ein Eigelb dazu gerührt, dann ein Löffel voll Mehl und ein Löffel voll süße Milch, so wird fortgefahren bis 6 Eier darin sind, ein wenig Salz dazu gethan, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, recht gut darunter gemischt. Dann werden aus dieser Masse ganz dünne Omelette, die nicht fett seyn dürfen, gebacken und dieselben in Fingerbreite Rудeln geschnitten. Ein Model wird mit Butter bestrichen, die Omelette hinein gethan, sauren Rahm darüber gegeben und so aufgezogen.

582. Omelette mit Brod. — 1 Löffel voll Mehl wird mit Milch gut angerührt, ein geriebenes halbes Kreuzerbrod dazu gethan, 5 ganze Eier, nebst Salz, und noch einen halben Schoppen Milch darunter gerührt. Ganz kleine Omelette werden davon, aber nur auf einer Seite, gebacken, wenn die untere Seite halb gebacken ist, so werden oben darüber gut erlesene und gewaschene