

# **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**

584. Doppelt gebackene Omelette

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

Rosinen gestreut, und gestoßener Zucker: ist nun die untere Seite des Omelettes gebacken, und oben nicht mehr roh, so wird es aus der Pfanne gethan, und aufgewickelt, und so wird verfahren, bis es fertig ist, dann werden die aufgewickelten Omelette auf die Platte gelegt, und eine gute süße beliebige Sauce darüber gegeben.

583. Omelette mit Reis. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Reis wird in Milch weich gekocht,  $\frac{1}{8}$  Pfd. Butter wird mit 4 Eiern recht stark abgerührt, der Reis nebst 2 Loth Zucker und etwas verwiegter Citronenschale dazu gethan. Nun werden wieder ganz dünne Omelette gebacken. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit einem Omelett ausgelegt, von dem Reis darauf gethan, dann ein Omelett darüber gelegt, dieses mit einer beliebigen Marmelade bestrichen, dann wieder Reis darüber, dann ein mit Marmelade bestrichenes Omelett, dann noch einmal Reis, und zuletzt ein Omelett, dann im Ofen gebacken. Beim Anrichten auf eine Platte gestürzt, mit Zucker bestreut und aufgetragen.

584 Doppelt gebackene Omelette. — Kleine Omelette in der Größe eines Kaffeplättchens werden nach Anzahl der Personen gebacken, diese mit Aepfel oder sonst einer Marmelade gut bestrichen, dann fest zusammen gerollt in zerrührten Eiern umgewendet, dann in geriebenem Brod und in Butter recht schön gelb gebacken, auf der Platte gut arrangirt, mit Zucker und Zimmet bestreut, und gleich, weil sie noch recht rösch sind, auf den Tisch gegeben.

585. Gefüllte Omelette mit Crem. — Es werden Omelette gebacken wie die vorhergehenden. Ein Kochlöffel voll Mehl wird mit Milch gut angerührt, 3 Eiergelb dazu gethan, einen starken Löffel voll Zucker und noch einen halben Schoppen Milch; dieß wird aufs Feuer gesetzt und gerührt, bis es dick ist, dann vom Feuer gestellt und Rosinen hinein gethan, dann kalt werden lassen. Die Omelette werden nun damit Messerrücken dick bestri-