

# **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**

585. Gefüllte Omelette mit Crem

[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 bestrich-

chen, aufgerollt, in einen mit Butter bestrichenen Model oder Platte gelegt, mit frischer Butter bestrichen und Zucker darauf gestreut, dann  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten in einen Ofen gethan, der nicht zu heiß ist. Wenn aufgetragen wird, so legt man sie gut auf die Platte, und streut noch ein wenig gestoßenen Zucker darüber.

586. Gefüllte Omelette mit Zwetschgen. — Man kocht geschälte Zwetschgen mit Wein und Zucker recht weich, verrührt es ganz zart, und bestreicht recht dünn gebackene Omelette damit, wickelt sie auf, und legt sie in ein mit Butter bestrichenen Blech. Ein Kaffeelöffel voll Mehl wird gut angerührt mit Milch, 4 ganze Eier dazu gethan, etwas Zucker, Zimmet und fein verwiegte Citronenschalen und ein gut Glas voll Milch; dieß alles wird recht gut verrührt und über die Omelette gegossen, in einen gelind heißen Ofen gestellt, und schön gelb werden lassen, dann auftragen.

587. Omelette mit Mandel-Fülle. — Zwei bis drei abgeriebene Kreuzerbrode werden in Milch eingeweicht,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit 6 Eigelb abgerührt, das Brod, welches sehr gut ausgedrückt seyn muß, dazu gethan, und sehr fein verrührt,  $\frac{1}{8}$  Pfd. geschälte Mandeln werden sehr fein gestoßen, nebst etwas fein verwiegten Citronenschalen und 5 Loth gestoßener Zucker dazu gethan; das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, gut darunter gemischt; die Omelette, welche ganz klein und sehr dünn seyn müssen, werden damit bestrichen, zusammen gewickelt, und ein Model, mit Butter bestrichen, mit ganzen Omeletten ausgelegt, dann die Fülle hinein gesetzt, unter die übrige Masse von der Fülle noch etwas süßer Rahm gerührt, und über die Omelette geschüttet, oben darüber wieder ein Omelett gelegt, daß alles damit bedeckt ist, dann in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Wenn angerichtet ist, so wird es auf eine Platte gestürzt, und gleich zu Tisch gegeben, wenn man es noch mit ein wenig Zucker bestreut hat.

588. Omelette mit Schinken. — Man verwiegt