

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

586. Gefüllte Omelette mit Zwetschgen

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

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