

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

588. Omelette mit Schinken

[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

$\frac{1}{2}$ Pfd. guten gekochten Schinken recht fein, rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 5 Eigelb ab, thut 3 große geriebene, zuvor abgessottene und wieder erkaltete Kartoffeln dazu, Salz und einen leichten Schoppen sauren Rahm, macht dieß alles gut durcheinander, schlägt von dem Eiweiß einen Schnee, und zieht ihn darunter. Ganz dünn gebackene Omelette werden wie Nudeln geschnitten. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit Brod gestreut, dann von Omeletten hinein gethan, dann wieder von der Masse, und so fortgefahen, bis alles darin ist, dann im Ofen schön gebacken, und wenn angerichtet wird, auf eine Platte gestürzt.

589. Omelette mit Borsdorfer Äpfeln. — Man macht von 3 Löffel voll Mehl, 6 Eiern und einem Schoppen Milch, mit ein ganz klein wenig Salz einen leichten Teig, bestreicht ein flaches Blech dick mit Butter, gießt die Hälfte des Teiges darein. 6 Borsdorfer Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten, vorher aber das Kernhaus daraus gemacht, dann auf den Tisch gelegt, stark mit Zucker und Zimmet bestreut, und in den Ofen gethan, der aber nicht zu heiß seyn darf. Ist nun die Masse im Ofen schon steif geworden, so wird etwas zerlassene frische Butter darüber gegossen, die andere Hälfte des Teiges darauf geschüttet, und dann langsam recht schön gebacken. Beim Anrichten recht sorgfältig gestürzt, und Zucker darüber gestreut und dann aufgetragen.

590. Omelette von Nudeln. — Von Mehl und Eiern wird ein Nudelteig gemacht, die Nudeln, wie gewöhnlich, geschnitten, und in kochendem Wasser gesotten. Wenn man von zwei Eiern Nudeln gemacht hat, so läßt man einen guten Schoppen Milch mit 3 Loth Butter und etwas Zucker aufsieden, thut die Nudeln hinein, läßt sie ganz dick einkochen und dann erkalten. Nun läßt man Butter in einer breiten Pfanne zergehen, legt die Nudeln hinein, macht sie gut auseinander, und backt sie auf schwachem Feuer schön gelb, wendet sie dann um, thut noch Butter dazu, und backt sie auf dieser Seite