

# **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**

590. Omelette von Nudeln

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

$\frac{1}{2}$  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 Borsdorferäpfel 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

auch recht schön. Wenn angerichtet ist, so wird Zucker darauf gestreut. Wer es liebt, kann auch eine süße Sauce dazu geben, auch ist Compot sehr gut dazu.

591. Omlett-Souffle. — Man rührt 6 Löffel voll gestoßenen Zucker mit 6 Eigelb ganz schaumig, schlägt von dem Weissen einen Schnee, zieht ihn darunter. Ein Model wird mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt und bei schwacher Hitze gebacken.

592. Omelette mit Kirschen. — Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfd. frische Butter mit 3 Eigelb recht stark, bis er Fäden gibt, thut 3 Löffel voll geriebenes Brod dazu und 3 Löffel voll Milch, rührt es mit noch einem guten Löffel voll gestoßenem Zucker recht gut durcheinander, schlägt das Weiße der Eier zu Schnee, zieht es darunter. Ein flaches Blech wird mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut und darein gefüllt, recht langsam gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, mit Zucker bestreut und aufgetragen.  $\frac{1}{2}$  Pfd. gute schwarze Kirschen kommen unter die Masse, ehe der Schnee darunter gerührt wird.

593. Rahm-Rudeln. — Ein flaches Blech wird mit geriebenem Buttermehl ausgelegt, zuvor aber das Blech mit Butter bestrichen. Nun wird von Mehl und Eiern ein guter Nudelteig gemacht, recht dünn ausgewellt, dann nimmt man guten dicken sauren Rahm, mischt etwas Zucker, Rosinen und geriebenes mürbes Brod darunter, streicht die Masse halb Finger dick auf die Nudelfuchen, wickelt es zusammen, bis es eine Fingerdicke Nudel ist, dann wird es mit dem Messer durch die ganze Länge des Kuchens abgeschnitten, und so wird fortgefahen, bis alle Kuchen nacheinander zu lauter solchen Nudeln geschnitten sind; diese werden nun in das ausgelegte Blech gelegt, so daß es ein Gitter gibt; zwischen jede Lage Nudeln muß man aber wieder sauren Rahm thun, und wenn alle darin sind, oben darüber wieder Rahm, dann im Ofen gebacken. Wenn der Buttermehl schön gelb gebacken ist, so sind sie fertig. Beim Anrichten muß die obere Seite auch auf der Platte oben seyn. Man kann