

# **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**

591. Omlette Souflee

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

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 fortgefahren, bis alle Kuchen nacheinander zu lauter solchen Rudeln geschnitten sind; diese werden nun in das ausgelegte Blech gelegt, so daß es ein Gitter gibt; zwischen jede Lage Rudeln 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