

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

594. Rahm Sträubchen

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

auch die Nudeln nur in ein bestrichenes Blech thun, ohne Buttermehl, und dann bloß mit Milch aufziehen.

594. Rahm-Sträubchen. — Man rührt 6 Löffel voll feines Mehl mit $\frac{1}{2}$ Schoppen sauren Rahm an, verdünnt dann den Teig, wenn er recht gut gearbeitet ist, mit Eier, bis er so ist, daß er durch den Trichter läuft, thut auch ein wenig Salz und, wenn man will, gestoßenen Zucker darein. Hierauf wird Milch, mit nur wenig Zucker, siedend gemacht, der Teig darein laufen lassen, doch nicht zu viel auf einmal, wenn sie einmal aufgeköcht haben, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, thut sie in ein mit frischer Butter bestrichenes Blech, und so werden sie nacheinander gesotten; ist man damit fertig, so wird unter die Milch, worin die Sträubchen gesotten worden, ein wenig Mehl und Eiergelb gerührt, dieß an die Sträubchen gegossen und im Ofen aufgezogen.

595. Schupf-Nudeln. — Man zerdrückt auf dem Nudelbrett nach Verhältniß des Gebrauchs kalte, schon Tags vorher abgekochte Kartoffeln recht fein, thut Eier dazu und ein wenig Mehl, arbeitet den Teig recht gut, macht dann Fingerlange Nudeln davon; dann wird Milch mit frischer Butter siedend gemacht, die Nudeln hinein gethan, dann im Ofen schön gelb gebacken.

596. Mandel-Nudeln. — $\frac{1}{8}$ Pfd. Mandeln werden gebrüht und geschält, recht fein gestoßen, zu $\frac{1}{4}$ Pfd. feinem Mehl gethan, etwas gestoßenen Zucker dazu, mit einem ganzen und einem Gelbeien einen Teig gemacht, dann ausgewellt, und einen kleinen Finger breite Nudeln davon geschnitten, welche man in Butter recht schön backt, und gut abtropfen läßt. Nun rührt man ein Eiergelb mit ein wenig Mehl und einer halben Maß guter Milch an, thut nach Gutfinden Zucker und Zimmt darein, rührt darin auf dem Feuer, bis es köcht, thut dann die Nudeln, bis auf Wenige, darein, und läßt es nur ganz langsam kochen, bis die Sauce daran ganz kurz wird, dann auf eine Platte angerichtet, mit den zurückbehaltenen Nudeln schön garnirt und gleich aufgetragen.