

# **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**

597. Gebackene Nudeln mit Wein

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

597. Gebackene Nudeln mit Wein. — Von Mehl und Eiern werden gewöhnliche Nudelpläze Fingerbreit geschnitten, dieselben in Butter schön gelb gebacken, dann in einen Model gethan. Nun läßt man zwei Theile Wein und einen Theil Wasser mit Zucker, daß es süß genug wird, aufsieden, gießt es dann über die Nudeln, daß sie zum Theil davon bedeckt sind, thut es  $\frac{1}{2}$  Stunde in einen gelindheißigen Ofen, läßt es aufziehen, stürzt es beim Anrichten auf die Platte und gibts zu Tisch.

598. Gebackene Nudeln mit Chokolade. — Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl, 2 Loth Butter, 1 Loth gestoßenen Zucker, reibt dieß gut miteinander auf dem Nudelbrett, macht dann mit Wein einen nicht sehr festen Teig daraus, wellt ihn aus, und schneidet Nudeln, wie die obigen, ungefähr  $\frac{1}{4}$  Elle lang, backt sie in Butter, und läßt sie gut ablaufen. Unterdessen rührt man 2 Löffel voll Mehl mit einem Schoppen Milch an, thut 4 Loth geriebene Chokolade dazu, stellt es auf's Feuer, und rührt bis es kocht; wenn man glaubt, daß es zu dick wird, so kann noch Milch nachgegossen werden; ist dieß nun gut ausgekocht, so wird ein Blech mit Butter bestrichen, von der Masse der dritte Theil darein gethan, dann die Hälfte von den Nudeln, dann wieder von der Masse, dann die letzte Hälfte der Nudeln, dann die letzte Masse; oben darüber wird gestoßener Zucker gestreut, in Ofen gethan, der aber nur nicht zu heiß ist. Wenn es oben schöne Farbe hat, so ist es fertig.

599. Nudeln mit Schinken. — Von 3 Eiern und Mehl wird ein Nudelsteig gemacht, sehr dünn ausgewellt, in Fingerbreite Nudeln geschnitten, diese wieder mehreremal durchgeschnitten, daß es lauter viereckigte Pläze gibt, diese in Salzwasser gesotten, in ein Sieb zum Ablaufen gethan. Zwei Loth Butter werden mit 2 Eiern abgerührt, dann 1 Schoppen sauren Rahm dazu,  $\frac{1}{4}$  Pfd. fein verwiegter Schinken wird mit sammt den Nudeln darunter verrührt, daß es sich gut vermischt. Ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt