

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

601. Gehackte Nudeln

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

und gebacken; es braucht keine sehr starke Hitze. Man kann es stürzen oder sammt dem Geschirr, worin es gebacken, auf den Tisch geben.

600. Wasser-Sträubchen mit Parmesankäs. — Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl, macht mit 2 Eiern, 3 Loth geriebenem Parmesankäs und der nöthigen Milch einen nicht zu dünnen Teig, füllt davon in den Trichter, läßt es in schwach gesalzenes, kochendes Wasser laufen, doch darf das Wasser in dem Augenblick, wo die Sträubchen gemacht werden, nicht in völligem Strudeln seyn, weil sie sonst gern zerfahren. Die gesottenen Sträubchen, welche nur einmal ganz leicht aufkochen müssen, werden in ein bestrichenes Blech gethan. Ein Schoppen saurer Rahm wird mit einem Ei verrührt, ein wenig gesalzen und dann über die Sträubchen geschüttet, ein wenig frische Butter darüber gegossen und $\frac{1}{2}$ Stunde in einen gelind heißen Ofen gethan, dann recht heiß servirt.

601. Gehackte Nudeln. — Man macht von einigen Eiern und Mehl gewöhnliche Nudeln, siedet sie in Wasser, kühlt sie mit kaltem Wasser ab, thut sie in ein Sieb, daß sie gut abtropfen. Sind sie nun ziemlich getrocknet, so werden sie nicht besonders fein verwiegt. $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird mit 4 ganzen Eiern abgerührt, die Nudeln dazu gethan. Ein flaches Blech mit Rand wird gut mit Butter bestrichen, die Hälfte der Nudeln darein gethan, Fingersdick Aepfel- oder Zwetschgen-Marmelade darauf, dann die andere Hälfte der Nudeln, oben ein wenig frische Butter darüber gethan, und im Ofen schön gelb werden lassen. Beim Anrichten gestürzt, Zucker darauf gestreut und aufgetragen.

602. Gries-Nudeln. — Ein Schoppen Milch wird siedend gemacht, mit 2 Loth Butter, dann Gries hineingerührt, bis es eine recht dicke Masse ist, die man mit etwas Salz, unter beständigem Rühren, eine Weile kochen läßt, dann vom Feuer stellt und erkühlen läßt; ist dieß geschehen, so werden 2 bis 3 Eier darein gerührt, sehr gut damit verarbeitet, dann auf ein Nudelbrett genom-