

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

602. Gries-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, kühlte 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-

men, Gries darauf gestreut, und Nudeln wie eine Schupfnudel daraus gemacht, diese in Butter gebacken; dann wird Milch mit etwas frischer Butter siedend gemacht; die Nudeln in einen Model gethan, die Milch dazu geschüttet und im Ofen ziemlich einkochen lassen, daß die Milch daran ganz dick wird. Vor dem Auftragen wird gestoßenen Zucker und Zimmet darauf gestreut, und zu Tisch gegeben.

603. Bierheffen-Nudeln. — Man rührt 4 bis 5 Löffel voll Mehl mit einem Schoppen Milch an, thut eine Nuß groß Butter in ein Geschirr, läßt sie zergehen, schüttet den Teig dazu, und rührt beständig darin, bis sich der Teig von der Pfanne ablöst, thut ihn dann in ein Geschirr zum kalt werden, schlägt 3 Gelbeier und ein Ganzes dazu, ein wenig Salz, der Teig muß recht gut geschlagen werden und ziemlich steif seyn. Nun wird noch ein Löffel voll gute Bierheffen darunter gerührt, der Teig in die Wärme gestellt, und gehen lassen; dann werden Nudeln wie die Gries-Nudeln daraus gemacht, wenn diese noch einmal gegangen sind, in Butter gebacken, dann mit Zucker bestreut, und gleich auf den Tisch gegeben.

604. Trichter-Nudeln — Man thut Mehl in eine Schüssel, rührt es mit siedender Milch recht dick und glatt an, verdünnert den Teig, wenn er kalt ist, mit Eiern, daß er durch den Trichter läuft. Nun läßt man Milch sieden, nimmt von dem Teig in den Trichter, und läßt ihn in die Milch laufen, läßt einen Ball darüber kochen, nimmt es dann mit dem Schaumlöffel heraus, läßt es gut abtropfen, und thut es in ein Geschirr, welches gut mit frischer Butter bestrichen ist, sind nun alle gekocht und in das Geschirr angerichtet, so wird ein wenig frische Butter darauf gethan und im Ofen ein wenig gebacken. Während dessen wird von Eiergelb und ein wenig Mehl, von der Milch, worin die Nudeln gekocht haben, eine Sauce gemacht, woein man Zucker, und wenn man will, Vanille thut, dann wird die Sauce auf die Platte