

# **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**

604. Trichter-Nudeln

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

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 gestoßener 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

angerichtet; das Gebackene aus der Form gestürzt und in die Sauce gelegt.

605. Nudeln-Strudel. — Zu  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl thut man ein wenig Butter und ein Ei, macht mit Wasser, ein wenig Salz einen nicht sehr festen Nudelteig, den man so dünn als möglich auswählt, und alles zu einem Kuchen macht. Der ganze Kuchen wird mit dickem saurem Rahm bestrichen, dann zusammen gerollt. Ein Blech wird gut mit Butter bestrichen, der Kuchen wie eine Schnecke zusammen geringelt hinein gelegt, süße Milch und etwas frische Butter daran geschüttet, dann in Ofen gethan, und fast ganz einkochen lassen; wenn er fertig ist, so wird er aus dem Blech genommen und auf die Platte gelegt und mit Zucker bestreut.

606. Gries-Klöße. — Man setzt einen Schoppen Milch aufs Feuer mit 3 Loth Butter, rührt, wenn es kocht, Gries hinein, daß es eine steife Masse wird, thut es vom Feuer, und wenn es ziemlich erkühlt ist, so verdünnert man es mit 3 ganzen Eiern, thut ein Löffel voll Zucker, 2 Loth fein gestoßene Mandeln, ein guter Löffel voll gut gereinigte Rosinen dazu, und alles recht gut vermischt, läßt eine halb Maas Milch sieden, macht mit dem Löffel Klöße in der Größe einer Welschnuß darein, läßt sie gut darin aufkochen, richtet sie mit dem Schaumlöffel auf ein Geschirr an, und thut wieder andere hinein; ist man mit allen fertig, so wird an die Milch 3 Eigelb und nach Gutfinden Zucker gerührt, wenn die Sauce anfängt dicklicht zu werden, so wird sie ein wenig auf die Seite gestellt. Die Klöße werden dann auf die dazu bereitete Platte angerichtet, die Sauce darüber gegeben und servirt.

607. Speckklöße. — Man schneidet zwei Kreuzerbrode in Würfel, verwiegt ziemlich Zwiebeln und Petersilie; nun schneidet man  $\frac{3}{4}$  Pfd. Speck auch in Würfel, der aber nicht zu fett seyn darf. Nun wird der Speck in eine Pfanne auf ein nicht sehr starkes Feuer gethan, und schön gelb geröstet, dann thut man ihn