

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

605. Nudeln-Strudel

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](#)

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-Klöze. — Man setzt einen Schoppen Milch aufs Feuer mit 3 Loth Butter, röhrt, wenn es kocht, Gries hinein, daß es eine steife Masse wird, thut es vom Feuer, und wenn es ziemlich erkühlt ist, so verdünnt 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 Schaumloßel 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 dicklich 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 Kreuzerbrote 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