

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

650. Gebackene Spargeln

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

647. Ofen-Rüchlein. — Es wird ein Schoppen Wasser mit zwei Loth Zucker, fein vermiegtten Citronenschalen und 6 Loth Butter auß Feuer gesetzt, wenn es siedet ein stark Viertelpfund feines Mehl hinein gerührt, wenn sich der Teig von der Pfanne ablöst, heraus gethan; wenn er erkühlt ist, mit zwei ganzen und vier Gelbeiern verdünnet. Ein Blech wird mit Mehl bestreut, kleine Häuflein von der Masse darauf gesetzt, mit Eigelb bestrichen, Zucker darauf gestreut und im Ofen recht schön gebacken. Ist dieß geschehen, so werden sie am Boden ein wenig aufgeschnitten und Confitur darein gethan, dann servirt.

648. Gebackene Schwarzwurzeln. — Die Schwarzwurzeln werden sauber gepußt, in Fingerlange Stücke geschnitten, und in nur schwach gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht. 3 gute Löffelvoll Mehl werden mit lauem Wasser angerührt, etwas zerlassene Butter und ein Eigelb darunter gethan; zwei Eiweiß werden zu leichtem Schnee geschlagen, darunter gezogen, nebst ein wenig Salz. Die Schwarzwurzeln, welche gut abgetropft seyn müssen, werden darin umgewandt, in Butter schön gebacken, und gleich, weil sie noch rösch sind, aufgetragen.

649. Gebackener Blumenkohl. — Der Blumenkohl wird, wenn er gut gereinigt ist, in Salzwasser ziemlich weich gekocht, dann zum Abtropfen in ein Sieb gethan. Nun nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, rührt es mit laulichem Weine zu einem Teig an, thut Salz dazu, rührt zwei Eigelb und zwei Löffel voll Provenzeröl darunter, wendet den Blumenkohl, den man in nicht zu kleine Stücke gebrochen hat, darin um, und backt ihn auß Butter schön heraus, und garnirt ihn beim Auftragen mit Petersilie.

650. Gebackene Spargeln. — Man nimmt Spargeln, die recht zart sind, pußt sie, bindet sie dann in Büschel zusammen, und siedet sie nur halb weich in Salzwasser, nimmt es dann heraus, legt es auf ein Tuch, daß sie trocken werden. 6 Löffel voll Mehl werden mit lauer Milch und Salz angerührt, etwas zergangene Butter

dazu gethan, oder 2 Löffel voll sauren Rahm, 3 Eiergelb, und dann von 4 Eiweiß ein Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann 3 bis 4 Spargeln zusammen genommen, in dem Teig so weit umgewendet, daß, wo man sie mit der Hand faßt, frei bleibt, und im Butter ausgebacken, dann noch mit Petersilie garnirt, und warm zu Tisch gegeben.

651. Wasser-Gebackenes. — Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl in eine Schüssel, nebst etwas Salz, rührt es mit $\frac{1}{2}$ Schoppen lau Wasser recht gut an, thut 8 Loth zerlassene Butter dazu, dann noch 6 ganze Eier, arbeitet es recht gut durcheinander; bestreicht kleine Förmchen mit Butter, füllt es von der Masse halb voll, stellt es in einen gelind erhitzten Ofen, und läßt sie schön backen; hierauf werden sie aus den Förmchen genommen und auf die Platte schön angerichtet.

652. Dampfnudeln. — Man thut 1 Pfd. sehr feines Mehl in eine Schüssel, läßt eines Hühnereies groß Butter in Milch zergehen, rührt den Teig nebst ein wenig Salz und Zucker gut damit an, schlägt zwei ganze Eier und ein Gelbes dazu, arbeitet den Teig sehr stark, thut zuletzt noch 2 Löffelvoll gute Bierhese dazu, vermischt es recht gut mit dem Teig, welcher wie ein recht dicker Knöpfleteig seyn muß, läßt ihn in der Schüssel bei der Wärme ein wenig gehen, bricht dann mit dem Löffel nach beliebiger Größe heraus, legt die Häufchen, welche schön rund seyn müssen, auf ein mit Mehl bestreutes Blech oder Brett, läßt sie an einem etwas warmen Ort, wo keine Luft zukommt, recht schön aufgehen. Eine Maas Milch hat man unterdessen in einer Dampfnudelmaschine mit etwas Zucker und ein wenig Butter schon ziemlich eingekocht; die Milch muß nur noch etwa einen kleinen Fingerdick hoch in der Pfanne seyn und ganz dick und gelb aussehen, daß es der Milch gar nicht mehr gleicht. Nun werden die Dampfnudeln, wenn sie gut gebacken sind, schön neben einander in die Pfanne gesetzt, den Deckel darauf, und etwas gute Kohlen darüber gelegt, und so,