

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

655. Erdbeer-Schnitten

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

ohne sie zu berühren, viel weniger aufzudecken, gebacken, was in $\frac{1}{4}$ Stunde oder 10 Minuten geschehen ist. Die Dampfnudeln müssen indeß nur sehr wenig Farbe haben; die Milch aber muß zu einer völligen schön gelben Scharre geworden seyn, die sich an die Dampfnudeln angehängt hat, welche man dann mit einem Schöpfelchen dicht vom Boden heraussticht, und eine nach der andern auf die Platte legt, und mit folgender Sauce zu Tische gibt: Ein wenig Mehl wird mit Milch angerührt, 3 Eiergelb dazu gethan, Zucker nach Gutfinden, und wenn man will Vanille, rührt dann noch einen Schoppen Milch dazu, thut es aufs Feuer, rührt darin, bis es dick ist, schlägt von zwei Eiweiß Schnee, rührt es auch unter die Sauce, welche noch recht zart damit gerührt wird; ist dieß geschehen, so wird sie in eine Sauciere angerichtet, und mit den Dampfnudeln zu Tisch gegeben.

653. Wein-Schnitten. — Man schneidet mürbes Brod in Scheiben, legt sie auf eine Platte, feuchtet sie mit rothem Wein gut an, streut ein wenig gestoßenen Zucker darüber, und backt sie aus Butter gut heraus, bestreut sie, während dem sie noch recht heiß sind, mit Zucker und Zimmet, und gibt sie nach dem Backen gleich auf den Tisch.

654. Mandel-Schnitten. — Es wird ebenfalls mürbes Brod in Scheiben geschnitten und in Butter gebacken. $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln wird geschält und fein gestoßen. 6 Loth Zucker stößt man auch fein, rührt ihn mit 2 Eiergelb eine Zeitlang, thut die gestoßenen Mandeln und ein wenig fein verwiegte Citronenschalen dazu, schlägt das Eiweiß zu Schnee, zieht es darunter, füllt von dieser Masse Fingerhoch auf die Brodschnitten, legt sie neben einander auf ein Blech, läßt sie in einem gelinden Ofen schön backen, legt sie auf eine Platte, gießt rothen Wein, den man mit Zucker und ein wenig Zimmet aufgekocht hat, über die Schnitten, und trägt es dann auf.

655. Erdbeer-Schnitten. — Man zerdrückt $\frac{1}{2}$ Maas schöne Walderdbeeren recht fein, thut $\frac{1}{8}$ Pfd. gestoßenen Zucker dazu, schlägt von zwei Eiweiß einen stei-

fen Schnee, mischt ihn recht gut unter die Erdbeeren, thut dann auf die in Butter gebackenen Brodschnitten ein Löffel voll davon, damit es ziemlich hoch wird, legt sie auf ein Blech, und backt sie bei ganz schwacher Hitze sehr langsam; dann richtet man sie schön auf eine Platte an, und gibt sie kalt oder warm zu Tische.

656. *Aepfel-Schnitten.* — Man kocht gute Aepfel mit Zucker und ganz wenig Wein weich und ganz kurz ein; schneidet dann andre geschälte Aepfel in Scheiben; $\frac{1}{8}$ Pfd. geschälte und fein gestoßene Mandeln, Zucker, etwas Zimmet und fein vermiegtes Citronat oder Citronenschalen wird mit 6 Löffelvoll von den gekochten Aepfeln vermischt; nun thut man zwei Messerrücken dick davon auf die Aepfelscheiben, legt eine Scheibe darüber, und wendet es in Eiern und geriebenem Brod um, backt sie ganz langsam in Butter, bestreut es nachdem mit Zucker.

657. *Käs-Schnitten.* — Man reibt zwei Loth Parmesankäs, thut ein ganzes und ein gelbes Ei hinzu, zwei Löffelvoll sauren Rahm und einen starken Löffelvoll Mehl, macht dieß zusammen zu einem Teige an, der nicht läuft, wenn man etwas davon mit dem Löffel in die Höhe zieht, thut ihn etwas hoch auf Brodschnitten, und backt es in Butter schön gelb aus. Man kann auch andern Käs nehmen.

658. *Mandel-Würstchen.* — $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln werden, nachdem sie geschält sind, fein gestoßen, mit zwei ganzen Eiern und 5 Loth Zucker eine gute Zeit gerührt, dann werden 4 Löffelvoll Brei und ein geriebenes Kreuzerbrod dazu gethan, alles recht gut zusammen verarbeitet, und Würstchen daraus formirt, in geriebenem Brod, dann in Eiern, hierauf wieder in geriebenem Brod umgewendet, und in Butter schön gelb gebacken, auf eine Platte gelegt, und eine Wein- oder Obstsaucе daran gegeben.

659. *Quitten-Gebackenes.* — 4 große Quitten werden, nachdem sie geschält sind, mit etwas Zucker weich gekocht, und durch ein Haarsieb gestrichen. Vier Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln nebst zwei Loth ge-