

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

657. Käs-Schnitten

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

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 vermiegetes 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-