

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

666. Macaroni in Buttermteig

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

663. Crem-Mehlspeise. — Man rührt mit einem Schoppen guter süßer Milch zwei Löffel voll feines Mehl an, thut etwas fein verwiegte Citronenschalen dazu, rührt es dann auf dem Feuer, bis es dick wird; wenn es erkaltet ist, so werden 2 Loth verwiegte Drangenschalen und 2 Loth gestoßenes Bisquit dazu gethan, 6 Eiergelb mit diesem und noch 3 Loth gestoßenem Zucker recht gut ver-rührt, dann 4 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, und langsam gebacken.

664. Birnen-Rüchlein. — Die Birnen, welche von mittlerer Größe sind, werden gut vom Kernhaus befreit, und in mehrere Schnitze geschnitten. $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl wird mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein angerührt, $\frac{1}{2}$ Glas Kirschwasser und zwei Eier, etwas gestoßenen Zucker und Zimmt dazu recht gut untereinander gemacht, die Schnitze darin umgewendet, und in Butter gebacken, dann mit Zucker bestreut.

665. Italienische Speise. — $\frac{2}{8}$ Pfd. Butter rührt man mit 4 Eiern ab, gießt 2 Eßlöffel voll sauren Rahm dazu nebst ein wenig Salz, rührt dann 4 Eßlöffel voll feines Mehl darunter. Eine Serviette wird mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, nicht fest zugebunden, und in kochendem Wasser $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht, dann herausgenommen, $\frac{1}{4}$ Stunde auf eine Platte gelegt, damit es erkühlt; ist dieß geschehen, so werden nicht gar Messerrücken dicke Scheiben davon geschnitten, auf eine Platte gelegt, jede Lage mit Parmesankäs bestreut, und dann immer etwas schmaler gemacht, damit es auf der Platte in die Höhe kommt; nun stellt man es in einen gar nicht heißen Ofen, damit es mit einander anzieht, schmelzt es einen Augenblick vor dem Auftragen mit etwas Butter, worin Brod schön gelb geröstet ist, ab, und gibt es recht heiß zu Tische.

666. Maccaroni in Butterteig. — Man legt einen Model mit gutem Butterteig aus; die Maccaroni werden in nur leicht gesalzenem Wasser gekocht, hernach in ein Sieb zum Abtropfen gethan; ist dieß geschehen, so

wird eine Lage davon in den belegten Model gethan, dann eine Lage geriebenen halb Parmesan, und halb Schweizerkäse, dann wieder Maccaroni, ein klein wenig Pfeffer darauf gestreut, und etwas süßen Rahm darüber gegossen, hierauf wieder Käse, und so fort, bis man fertig ist; oben darüber gießt man noch ein wenig süßen Rahm, macht einen Deckel von Buttermehl darüber, und backt es im Ofen gut aus. Beim Anrichten wird es auf die Platte gestürzt, ein Deckel herausgeschnitten und servirt.

667. Vermicette Speise. — Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfd. dieser Nudeln in schwachem Salzwasser, bis sie in die Höhe kommen, schüttet sie dann in einen Sieb zum Abtropfen. Nun läßt man 3 Loth frische Butter zergehen, thut 3 Loth geriebenen Parmesankäse und $\frac{1}{2}$ Schoppen sauren Rahm dazu, legt die gut abgelaufenen Nudeln hinein, macht es gut durcheinander, thut es in eine mit Butter bestrichene Form, gibt es in den Ofen, wo man es ein wenig Farbe nehmen läßt.

668. Abgerührte Rühlein mit Creme. — $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird mit 2 ganzen Eiern abgerührt, dann 2 Löffelvoll Mehl und ein wenig Zucker darunter gerührt. Nun wird Butter heiß gemacht, von dem Teig in der Größe einer Haselnuß darein gethan, und langsam recht schön gebacken. Hierauf wird von 2 Schoppen guter Milch ein ganz dünner Brei, mit etwas Vanille und Zucker, gekocht; wenn er gut ausgekocht ist 2 Eiergelb darunter gethan, und vom Feuer gestellt. Eine Form wird ganz leicht mit Butter bestrichen, von dem Creme darein gethan, dann von den Rühlein darauf, dann wieder Creme, dann Rühlein, und zu oberst wieder Creme; hernach wird es in einen nicht sehr heißen Ofen gestellt, oben darüber ein ganz klein wenig frische Butter gethan, und etwas Zucker gestreut, und so schön gelb werden lassen.

669. Turban von Eier. — Man siedet 6 Eier hart, legt sie in frisches Wasser, schält sie, und schneidet sie der Länge nach von einander, nimmt das Gelbe heraus, und reibt es in einem Geschirr so fein als möglich, als