

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

667. Vermieciette Speise

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

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 Ruchlein 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 Ruchlein darauf, dann wieder Creme, dann Ruchlein, 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