

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

724. Auflauf mit Wein

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

Serviette wird mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, gut zugebunden und beinahe zwei Stunden in Salzwasser gekocht. Unterdessen wird auf folgende Art eine Sauce gemacht. Man rührt einen Löffelvoll Mehl mit Wasser recht glatt an, läßt Wasser sieden, und rührt das Angerührte hinein, rührt sehr fleißig, damit es recht zart wird; nachdem wird in einer messingenen Pfanne 4 Loth Zucker schön braun gebrannt, dann mit Wasser aufgelöst und hernach zu der Mehl-Sauce gethan und recht gut gerührt, dann noch Zucker dazu, bis es süß genug ist, läßt alsdann diese Sauce recht gut auskochen, schüttet $\frac{1}{2}$ Schoppen Coniak dazu, und versüßt es noch mit dem nöthigen Zucker. Der Pudding wird auf eine Platte angerichtet, die Sauce, welche einem dicken Syrup ähnlich, und einen schönen Glanz haben muß, wird darüber gegossen und aufgetragen.

724. Auflauf mit Wein. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln stößt man sehr fein, zwei abgeriebene Kreuzerbrode werden in Milch eingeweicht, nun rührt man 6 Loth Butter mit 7 Eigelb ab, bis es recht schaumig ist, thut das Brod, welches gut ausgedrückt seyn muß, dazu, zerrührt es sehr fein, thut die Mandeln dazu, 6 Loth Zucker, verwiegte Citronenschalen und gestoßenen Zimmet, schlägt von 5 Eiweiß Schnee, zieht es darunter. Ein Blech wird mit Butter ausgestrichen und mit Papier ausgelegt, die Masse darein gefüllt, und schön gebacken. Unterdessen läßt man einen halben Schoppen Wein mit Zucker, Zimmet und Citronenschalen aufkochen; ist nun die Masse gebacken, so wird es auf eine Platte gestürzt, das Papier weggemacht, alsdann wird auf der ganzen obern Seite mit einem Messer eingestochen, von dem Wein überall aufgegossen, und so verfahren, bis der Wein alle eingesogen ist, nach ein Paar Minuten in den Ofen gethan, dann gleich zu Tisch gegeben.

725. Hagenbutten-Auflauf. — 4 Loth gestoßener Zucker wird mit 5 Eigelb eine Weile gerührt, 2 Loth gestoßene Mandeln nebst 3 Löffelvoll Hagenbuttenmark

und 2 Loth Mehl dazu gethan; das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt und aufgezo- gen.

726. Auflauf von saurem Rahm. — Man rührt 5 Löffelvoll Mehl mit einem Schoppen sauren Rahm recht glatt an, thut 7 Eiergelb, 5 Loth gestoßenen Zucker, etwas abgeriebene Citronenschalen darunter; das Eiweiß wird, zu Schnee geschlagen, darunter gerührt. Ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse hineingefüllt und recht langsam gebacken.

727. Schaum-Auflauf von Aepfeln. — Man kocht 6 Renett- oder sonst gute Aepfel mit etwas Wein und Zucker zu einer recht dicken Marmelade, streicht es durch ein Haarsieb, thut 6 Eiergelb, eines nach dem andern, dazu, und rührt es mit 4 Loth gestoßenem Zucker eine gute Zeit, schlägt dann das Eiweiß zu Schnee, zieht es darunter, und füllt es gleich in ein mit Butter bestrichenes Geschirr, thut es in einen nicht sehr heißen Ofen, zieht es langsam auf, und gibt es dann gleich zu Tisch.

728. Auflauf von Schokolade. — 3 Löffelvoll Mehl werden mit einem Schoppen Milch angerührt, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter dazu gethan, außs Feuer gesetzt, und unter beständigem Rühren dick werden lassen, dann läßt man es kalt werden, rührt nach und nach das Gelbe von 7 Eiern darunter, 6 Loth geriebene Schokolade, 3 Loth Zucker, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, das Blech mit Butter bestrichen, darein gefüllt und schön gebacken.

729. Citronen-Auflauf. — $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein wird außs Feuer gesetzt, wenn er kocht, geriebenes Weißbrod hinein gerührt, bis der Teig ganz dick ist, thut 7 Loth Butter dazu, macht es gut durcheinander, und läßt es kalt werden, dann 10 Loth Zucker, die fein verwiegte Schale einer Citrone und den Saft von 2 Citronen, macht es mit 8 Eiergelb recht untereinander, schlägt von 6 Eiweiß Schnee, zieht es darunter, füllt es in ein bestrichenes Blech, und zieht es schön auf. Wenn es aus dem Ofen kommt, gleich zu Tisch gegeben.