

# **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**

741. Auflauf von Vanille

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

auf dem Reibeisen.  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit 5 Eigelb abgerührt, die Kastanien nebst 4 Loth gestoßenen Mandeln, 3 Loth gestoßener Zucker dazu gethan, und eine gute Weile miteinander stark gerührt, dann von 4 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gemischt, in einen Model mit Butter bestrichen gefüllt, und aufgezogen.

739. Auflauf von Aepfeln. — Man schält 12 Borsdorfer-Aepfel, höhlt sie aus, und füllt sie mit Konfitur.  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird auf Feuer gethan, 6 Löffelvoll Mehl dazu, und immer darin gerührt, bis es sich vom Geschirr ablöst, dann einen Schoppen Milch daran geschüttet, und eine Weile unter beständigem Rühren gekocht, darauf erkalten lassen. Nun wird  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch genommen, darunter gerührt, 6 Loth Zucker dazu, 3 Eigelb, und von 5 Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen, damit recht gut vermischt. Eine Form wird mit Butter bestrichen, die Aepfel einer neben den andern darein gesetzt, die Masse darüber angerichtet und schön gebacken.

740. Auflauf von Reis mit Aepfeln. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Reis wird gut erlesen, gewaschen und einigemal gebrüht, dann mit Milch zugesetzt, und so weich gekocht, doch nicht, daß er breiig wird, dann läßt man ihn kalt werden. Unterdessen schneidet man gute Aepfel in dünne Blättchen, streut Zucker, Zimmet und etwas Kirschenwasser darüber, und läßt es eine Zeitlang so liegen. Während dessen rührt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter mit 3 Eigelb ab, thut den kalt gewordenen Reis dazu, mischt die Aepfel sammt dem Saft unter den Reis, schlägt von Eiweiß Schnee, zieht ihn darunter, backt es in einer bestrichenen Form bei mäßiger Hitze.

741. Auflauf von Vanille. — Man rührt 3 Löffelvoll feines Mehl mit einem Schoppen guter Milch an, setzt es auf Feuer, und rührt darin, bis es kocht; wenn es eine Weile gekocht, wird es vom Feuer gethan und erkühlen lassen. Nun wird 6 Loth Butter mit 6 Eigelb abgerührt, der Teig dazu, 6 Loth Zucker, Vanille

nach Belieben, mit einander fein gestoßen und dazu gethan; das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt, und in dem mit Butter ausgestrichenen Model gebacken.

742. Auflauf von Schinken. — Zwei Kreuzerbrode werden in Milch so lange unter fleißigem Rühren gekocht, bis es wie ein gebrühter Teig aussieht, dann läßt man ihn erkalten. Unterdessen rührt man 10 Loth Butter mit 7 Eigelb ab, thut das gekochte Brod dazu. Schalotten und Petersilie hat man auch fein verwiegt, und ein wenig im Butter gedünstet, thut es dann auch zu der Masse, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein verwiegten Schinken. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, wenn die Masse recht gut durchgerührt ist, darunter gemischt, in ein Auflaufblech gefüllt, und gebacken.

743. Auflauf von Parmesankäs. — Man thut 2 Tassen voll Milch aufs Feuer, mit 3 Loth Butter, rührt, wenn es kocht, Mehl darein, bis es recht dick ist, nimmt es dann vom Feuer, rührt, wenn es nicht mehr heiß ist, 6 Loth geriebenen Parmesankäs und 6 Löffelvoll sauern Rahm darunter, nebst 6 Eigelb, ist alles recht gut durcheinander gerührt, so wird der Schnee von 6 Eiweiß darunter gemischt, in das Blech gefüllt und aufgezo-gen.

744. Auflauf von Trauben. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit 5 Eigelb abgerührt, 6 Loth fein gestoßener Zucker dazu, ein geriebenes Kreuzerbrod, ein wenig Zimmet recht gut untereinander gemacht, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gerührt, dann mit 2 guten Händevoll auserlesenen Traubenbeeren vermischt, schnell in das Blech gefüllt und in Ofen, damit sich die Beeren nicht darin setzen.

745. Auflauf von Hirn. — Man verwiegt ein wenig Schalotten, Petersilie und Majoran sehr fein, dünstet es in Butter, 2 Kalbshirn werden gewaschen und durch ein Haarsieb gestrichen, 3 Loth frische Butter wird mit 5 Eigelb abgerührt, ein kleiner Löffelvoll Mehl darunter gerührt; das Kalbshirn nebst den Kräutern dazu gethan, etwas Salz, das Eiweiß zu Schnee geschlagen,

Eigelb  
Man  
e gute  
Eiweiß  
Model

ist 12  
nsitur.  
selvoll  
vom  
an ge  
kocht,  
Milch  
zu, 3  
schla  
d mit  
ndern  
schön

-  $\frac{1}{4}$   
al ge  
kocht,  
kalt  
ünne  
chen  
Bäh  
thut  
mmt  
hnee,  
n bei

rt 3  
Milch  
cht;  
than  
Ei  
mille