

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

744. Auflauf von Trauben

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

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