

# **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**

755. Auflauf von Gries mit Sauce

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

läßt es ziemlich erkalten; schlägt von 6 Eierweiß einen steifen Schnee, zieht ihn langsam unter den Gries, zuletzt mischt man ungefähr  $\frac{1}{2}$  Schoppen oder auch mehr schöne reife Waldhimbeeren darunter, gibt aber acht, daß man sie nicht zerdrückt, füllt es dann in ein Auflaufblech, und zieht es langsam auf.

754. Auflauf von Kalbsmilchling. — 3 bis 4 Kalbsmilchling werden recht sauber gewaschen, dann in Salzwasser ein Paar mal aufgekocht, abgehäutelt, und in ganz kleine Bröckelchen geschnitten. Ein Kreuzerbrod wird in Wasser eingeweicht; unterdessen verwiegt man Schalotten, Petersilie und Citronenschalen recht fein, thut sie auß Feuer mit Butter, dämpft sie sammt den Kalbsmilchling, schüttelt sie öfters durch einander, streut dann ein wenig Mehl darüber, gießt etwas Fleischbrühschü und ein wenig Wein dazu, läßt es mit einander ganz kurz einkochen, thut etwas Citronensaft daran, und läßt es erkalten. Während dessen thut man 3 Loth Butter auß Feuer, drückt das Brod gut aus, und thut es dazu, rührt es auf dem Feuer schön zart, dann wird es weggenommen, und erkühlen lassen; 4 Loth Butter wird mit 5 Eiern gelb abgerührt, das Brod dazu gethan, nebst den Kalbsmilchling recht gut durch einander gemacht, von 4 Eierweiß Schnee geschlagen, darunter gut gemischt; ein Model gut mit Butter bestrichen, mit Brod ausgestreut, die Masse hineingefüllt, und gut ausgebacken.

755. Auflauf von Gries mit Sauce. — Man setzt 3 Tassen voll Milch auß Feuer, rührt, wenn es siedet, Gries hinein, bis es recht dick ist, und rührt bis es sich von der Pfanne ablöst, dann nimmt man es weg, rührt 6 Loth frische Butter, und wenn es ziemlich erkaltet ist, noch 4 Eiern gelb, fein verwiegte Citronenschalen, und 4 Loth Zucker darunter; das Eierweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt. Das Blech mit Butter bestrichen, hinein gefüllt, zuerst aber den Model mit einem mit Butter bestrichenen Papier ausgelegt, dann im Ofen schön gelb gebacken. Zur Sauce röstet man ein