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

758. Auflauf von eingemachten Nüssen

urn:nbn:de:bsz:31-106870

is einen , zulest r schöne as man ch, und

· 3 bis dann in lt, und zerbrod gt man it feint, imt den , streut chbruhe. er ganz nd läßt er aufs , rührt genoma t 5 Eis Ralbes Eiweiß Model

Man enn es et bis d weg, emlich enschas dhnee Butter d mit dann

in ein

t, die

wenig geriebenes Brod schön gelb, gießt Wein daran und ein wenig Wasser, thut Zucker, Zimmet, Citronenschalen dazu, läßt es ganz langsam kochen, nimmt dann den Zimomet und die Citronenschalen davon, und rührt etwas von eingemachten Himbeeren darunter. Der Auflauf wird auf eine Platte gestürzt, das Papier davon genommen, die Sauce daran gegeben, und gleich zu Tisch getragen.

756. Auflauf von weißem Ras. — Man nimmt ½ Pfd. weißen Ras, der noch frisch, doch aber gut abgestropft seyn muß, damit keine Molken mehr darin sind, und treibt ihn durch ein Haarsieb. 6 Loth Butter wird mit 5 Eigelb abgerührt, 4 köffelvoll sauren Rahm dazu gethan, 4 Loth gestoßenen Zucker, 2 Loth geschnittene Mandeln, dann den Ras, alles noch mit einander gerührt, bis es recht schaumig ist, dann das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gethan, und in bestrichenem Model gleich in Ofen.

757. Auflauf von Haring. — Ein Haring wird abgezogen, gut ausgegräthet, dann nicht besonders fein verwiegt. 1/4 Pfd. Butter wird mit 6 Eiergelb abgerührt, 1/2 Pfd. geriebene Kartoffeln, die aber vor dem Reiben recht erfaltet sehn mussen, dazugethan, und einen Löffelvoll Mehl nebst 5 Löffelvoll sauern Rahm; dies wird sammt dem Haring recht gut durcheinander gerührt, dann das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in ein Blech gefüllt und aufgezogen.

758. Auflauf von eingemachten Nüssen. — Man rührt mit ½ Schoppen Milch einen guten Löffel, voll Mehl an, thut 4 Eiergelb dazu, sett es aufs Feuer, und rührt darin, bis es kocht, nimmt es dann vom Feuer, rührt 3 Loth frische Butter, 3 Loth gestoßenen Zucker und 2 Loth gröblicht gestoßene Mandeln darunter, 6 bis 7 Stück eingemachte Nüsse werden, nicht sein verwiegt, auch dazu gethan. Das Eiweiß zu Schnee geschlagen damit vermischt, in ein bestrichenes Blech gethan, und bei nicht starker Hige aufgezogen.

759. Aufgezogenes von Nudeln. — Von 2 Eiern werden mit feinem Mehl Nudeln gemacht, diese

17