

# **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**

762. Aufgezogenes von Reis mit Wein-Sauce

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

nicht sehr fein geschnitten, in Salzwasser abgessotten, und trocken werden lassen, nachdem ziemlich fein verwiegt;  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit 6 Eiern gelb abgerührt, die Nudeln dazu gethan, nebst 6 Löffelvoll süßem Rahm und 3 Loth gestoßenem Zucker, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und darunter gethan, dann in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt.

760. Aufgezogenes von Reis mit Aepfel-Marmelade. — Man kocht nach Belieben Reis in der Milch mit etwas Zucker, Zimmt und Citronenschale recht weich, doch daß er nicht zu breiig wird, läßt ihn dann erkalten. Unterdessen hat man auch Aepfel mit ein wenig Wein und Zucker zu einer Marmelade gekocht, und ebenfalls kalt werden lassen. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit Brod gestreut, und mit einem mit Butter bestrichenen Papier ausgelegt, dann von dem Reis, aus welchem man die Citronenschale und Zimtrinde gethan hat, eine Lage hinein gethan, dann von den Aepfeln, hierauf wieder Reis, dann wieder Aepfel, und zuletzt Reis; oben darüber wird ein wenig frische Butter gethan und Brodbröseln, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Beim Anrichten wird es auf eine Platte gestürzt, das Papier davon genommen, und nach Belieben geriebene Schokolade darüber gestreut und aufgetragen.

761. Aufgezogenes von Aprikosen. — Man setzt  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch mit 4 Loth Butter aufs Feuer. Wenn die Butter zergangen ist, so rührt man damit, wenn es nur noch lauwarm ist, 2 Löffelvoll feines Mehl an. Die Aprikosen werden durch einen Haarsieb getrieben, von dem Mark 6 Löffelvoll genommen, zu dem Teig gethan, noch mit 5 Eiern gelb und 7 Loth gestoßenem Zucker ziemlich lang gerührt; das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gerührt und in ein bestrichenes Blech gefüllt, dann langsam aufgezogen.

762. Aufgezogenes von Reis mit Wein-Sauce. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Reis wird wie gewöhnlich in der Milch gekocht, dann erkühlt;  $\frac{1}{4}$  Butter mit 4 Eiern gelb

abgerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, nebst 4 Loth gestoßenem Zucker darunter gemischt. Eine Form wird dick mit Butter bestrichen, mit mürben Brodschnitten recht zierlich ausgelegt, und den Reis darauf gethan, dann zu oberst Brodschnitten darüber gelegt, welche man gut mit Butter streicht, und im Ofen schön backt. Unterdessen kocht man von einer Brodschnitte, 1 Schoppen Wein, Zucker, Zimmet und Citronenschalen eine Sauce, indem man dieß zusammen bis auf die Hälfte einkochen läßt, dann durch einen Sieb streicht. Der Auflauf wird, wenn er schön gebacken ist, auf eine Platte gestürzt, die Sauce daran gegeben und so aufgetragen.

763. Auflauf von Schwarzbrod. —  $\frac{1}{4}$  Butter wird mit 6 Eigelb abgerührt, dann  $\frac{1}{4}$  Pfd. geriebenes Schwarzbrod und ein Löffelvoll geriebenes Weißbrod dazu gethan, fein verwiegte Citronenschalen, Zimmet und 5 Loth gestoßenen Zucker, 3 bis 4 Löffelvoll guten Wein, alles sehr gut durchgerührt, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in das mit Butter bestrichene Blech gefüllt und gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, noch gut mit Zucker bestreut, und gleich auf den Tisch gegeben.

764. Auflauf von Weißbrod. — Zwei abgeriebene Kreuzerbrode werden in Milch eingeweicht, 6 Loth Butter mit 5 Eigelb abgerührt, das Brod ausgedrückt, dazu gethan, mit diesem sehr gut verrührt, etwas geriebene Citronenschalen dazu gethan,  $\frac{1}{8}$  Pfd. gestoßenen Zucker, das Eiweiß zu Schnee geschlagen darunter gemischt. Das Blech wird mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse darein gethan, dann Konfitur darauf, dann die andere Hälfte der Masse darüber, gleich in Ofen und schön gebacken.

765. Auflauf von Pfirsich. — Man nimmt 6 große Pfirsich, schält sie, und treibt's durch einen Haarsieb, nimmt 5 Löffelvoll von dem Durchgetriebenen in ein Geschirr nebst  $\frac{1}{4}$  Pfd. fein gestoßenen Mandeln, rührt es gut durch einander, thut 3 ganze Eier nach und nach dazu,