

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

769. Aufgezogenes von Sago

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

$\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, etwas fein verwiegte Citronenschalen, rührt dieß alles recht lang, bis es ganz schaumig wird, zieht dann noch den Schnee von 3 Eiweiß darunter, füllt es in eine bestrichene Form, und zieht es auf.

766. Auflauf von Bisquit mit süßem Rahm. — Eine Form wird mit Butter bestrichen, der Boden derselben ganz dick mit Bisquit belegt; 4 Eier werden mit einem Schoppen süßen Rahm, 3 Loth Zucker und 3 Loth Mandeln fein gestoßen, recht gut verrührt, dann ein Loth nicht sehr fein verwiegte Pistazien dazu gethan, noch recht durchgerührt, dann über das Bisquit gegossen, und aufgezo-gen.

767. Auflauf mit gebranntem Zucker. — In einer messingenen Pfanne läßt man 3 Loth gestoßenen Zucker recht schön braun werden, schüttet eine Tasse Milch daran, damit es sich auflöst; 2 Löffelvoll Mehl werden mit einem halben Schoppen Milch angerührt, dieß dann zu dem aufgelösten Zucker, unter beständigem Rühren, gethan, und eine Weile, während dem man noch immer rühren muß, gekocht; nachdem vom Feuer genommen, 4 Loth frische Butter darunter gerührt, etwas abgeriebene Citronenschalen, 5 Eiergelb, 3 Loth gestoßenen Zucker, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt, in die bestrichene Form gefüllt, und gebacken.

768. Aufgezogenes von Kirschenwasser. — Man rührt 3 Löffelvoll Mehl mit 3 Tassenvoll Milch recht glatt an, thut es auß Feuer, und läßt es zu einem dicken Brei kochen, während dem man beständig darin rührt, dann nimmt man ihn vom Feuer, und läßt es kalt werden. Nun werden 5 Eiergelb, eins nach dem andern, darunter gerührt, daß es schön zart wird, 3 bis 4 Löffelvoll gutes Kirschenwasser, 6 Loth gestoßenen Zucker, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, langsam gebacken.

769. Auflauf von Sago. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Sago wird gut ausgewässert, und mit Milch zugesetzt, ziemlich weich gekocht, dann vom Feuer gethan, daß er kalt wird.

Während dessen wird 6 Loth Butter mit 4 Eigelb abgerührt, 3 Loth gestoßener Zucker dazu gethan, das Eiweiß zu Schnee geschlagen darunter gezogen und in ein Blech gefüllt, und aufziehen lassen.

770. Aufgezogenes Kalbsgekröse. — Das Kalbsgekröse wird, wenn es sauber gepußt und gewaschen ist, in Salzwasser weich gekocht, wenn es wieder kalt ist, in Stückchen geschnitten. Eine Form wird mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut, eine Lage von dem Ge-krös hinein gethan, dann sauren Rahm darüber, und fein verwiegte Petersilie und Schalotten, dann wieder Ge-krös, und so bis man damit fertig ist, oben darüber wird frische Butter gethan und geriebenes Brod, dann in Ofen, und schön gelb werden lassen.

771. Aufgezogener Blumenkohl. — Der Blumenkohl wird gereinigt, dann in Salzwasser nicht zu weich gekocht, dann herausgenommen und recht gut abtropfen lassen. Eine Form oder Platte mit Butter bestrichen, der Blumenkohl, wenn er rein abgetropft ist, darein gethan. Nun wird ein guter Kochlöffelvoll Mehl mit $\frac{1}{2}$ Schoppen saurem Rahm recht zart angerührt, dann 5 Eiergelb und 3 Loth geriebenen Parmesankäs recht gut darunter verrührt; von 3 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen und über den Blumenkohl gegossen, in einen nicht zu heißen Ofen gethan, und langsam aufgezogen.

772. Auflauf von Kaffee. — Man macht von 2 Loth Kaffee zwei kleine Tassen filtrirten Kaffee, thut ihn in ein Geschirr aufs Feuer, rührt, wenn es kocht, 2 Löffelvoll Mehl, welche man mit Milch flüßig gerührt hat, hinein, läßt es unter beständigem Rühren eine Weile kochen, nimmt es dann vom Feuer; 6 Loth Butter wird mit 6 Eiergelb abgerührt, der Brei, wenn er nicht mehr heiß ist, dazu gethan, 5 Loth gestoßenen Zucker, von 5 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und langsam aufgezogen.