

# **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**

770. Aufgezogenes von Kalbsgekröse

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

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.