

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

774. Auflauf von Schnee

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

773. Auflauf von durchgetriebenem Reis. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis wird gut gewaschen, gebrüht und dann mit Milch recht weich gekocht, hernach durch ein Haarsieb getrieben; 7 Loth Butter wird mit 7 Eiergelb abgerührt, der Reis dazu gethan, 5 Loth gestoßenen Zucker, nach Belieben gestoßene Vanille, recht gut durch einander gemacht. Das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen darunter gemischt. In eine blecherne Form thut man einen guten Löffelvoll gestoßenen Zucker, läßt ihn auf einem heißen Blatt schön braun werden, und dann an den Seiten der Form herum laufen; schüttet nun die Reismasse hinein, stellt sie in kochendes Wasser auf Feuer, und kocht es 1 Stunde, stürzt es dann auf die Platte, und trägt es auf.

774 Auflauf von Schnee. — $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker wird mit 3 Eigelb recht lang gerührt, dann zwei Löffelvoll recht feines Mehl dazu gerührt, von 9 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen, in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt, und recht langsam aufgezogen, dann gleich zu Tisch gegeben, weil es sich gerne setzt.

775. Auflauf von Mirabellen. — Man reibt an 4 Loth Zucker eine Citrone ab, 6 Eiergelb werden mit einem Schoppen Milch recht gut verrührt, in ein Geschirr auf Feuer gethan, der Zucker dazu und gerührt, bis es ganz dick wird, dann kalt werden lassen; ist dieß geschehen, so rührt man 2 bis 3 Löffelvoll frische, mit Zucker zuerst dick eingekochte Mirabellen darunter, schlägt von dem Eiweiß Schnee, zieht ihn darunter, und füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech, und zieht es auf.

776. Auflauf von Kalbfleisch. — $\frac{1}{2}$ Pfund gebackenes Kalbfleisch wird mit Petersilie und Zitronenschalen fein verwiegt, ein Kreuzerbrod wird in Wasser eingeweicht; 6 Loth Butter wird mit 5 Eigelb abgerührt, das gut ausgedrückte Brod und Fleisch dazu gethan, Salz und 4 Löffelvoll sauren Rahm, alles recht gut