

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

776. Auflauf von Kalbsfleisch

[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 Eiegeln 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 Eiegeln recht lang gerührt, dann zwei Löffelvoll recht feines Mehl dazu gerührt, von 9 Eieweiß 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 Eiegeln 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 Eieweiß 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 Eiegeln abgerührt, das gut ausgedrückte Brod und Fleisch dazu gethan, Salz und 4 Löffelvoll sauren Rahm, alles recht gut

mit einander verrührt; das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt, und in einem bestrichenen Blech im Ofen aufgezogen.

777. Auflauf von Johannesbeeren. — 6 Eiergelb werden in eine Schüssel gethan, 3 Loth Zucker und 3 Löffelvoll Johannesbeer. Gelee, dieß wird mit einander gerührt, bis es ganz dick und schaumig ist, das Eiweiß zu Schnee, darunter gethan, in ein bestrichenes Blech gefüllt, und sehr langsam aufgezogen.

778. Auflauf von Zwetschgen. — Man kocht Zwetschgen mit Wein und Zucker recht weich und trocken ein, treibt es dann durch ein Haarsieb, 3 Loth Butter werden mit 5 Eiergelb abgerührt, 5 Löffelvoll von den Zwetschgen dazu gethan, dieses mit 3 Loth gestoßenem Zucker sehr lang gerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, damit recht gut vermischt, dann in das bestrichene Blech gefüllt und im Ofen schön aufgezogen.

779. Auflauf von Zwetschgen gestürzt — Man kocht ebenfalls Zwetschgen, welche aber geschält seyn müssen, mit Zucker, Wein und Citronenschalen ganz kurz ein, und läßt es kalt werden. Ein abgeriebenes Kreuzerbrod wird in Milch eingeweicht. 6 Loth Butter wird mit 5 Eiergelb abgerührt, das Brod gut ausgedrückt dazu gethan, 3 Loth fein gestoßene Mandeln, etwas fein verwiegte Citronenschalen, 4 Loth gestoßenen Zucker, alles recht gut durchgerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, die Hälfte davon in ein mit Butter bestrichenes und mit Brod bestreutes Blech gefüllt, die Zwetschgen darüber gethan, dann die andere Hälfte der Masse darauf, und im Ofen schön gelb gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, noch mit Zucker bestreut, und aufgetragen.

780. Auflauf von Birnen. — Ein Kreuzerbrod wird in Wein eingeweicht. Mehrere gute Birnen werden auf dem Reibeisen gerieben; nur muß man keine nehmen, welche zu viel Saft haben. $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird mit 4 Eiergelb abgerührt, das Brod, welches man