

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

749. Auflauf von Quitten

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

darunter gerührt, dann in einem bestrichenen Model gebacken, und gleich servirt.

746. Auflauf von Krebs. — Zwei Kreuzerbrod werden mit Milch und etwas frischer Butter zu einem zarten Brei verkocht. $\frac{1}{4}$ Pfd. Krebsbutter wird mit 6 Eigelb abgerührt, das Brod nebst etwas sehr fein verwiegter Petersilie dazu gethan, Muskatnuß und Salz, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann im bestrichenen Auflaufblech langsam aufgezogen, und gleich zu Tisch gegeben.

747. Auflauf von Dmelett. — Man backt 6 bis 7 Dmelett, rollt sie zusammen, und schneidet sie wie breite Nudeln, $\frac{1}{2}$ Maas Milch wird aufs Feuer-gesetzt, wenn sie kocht, die Dmelette hinein gethan, und etwas kurz eingekocht, dann vom Feuer genommen, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter darunter gerührt und kalt werden lassen; ist dieß geschehen, so wird 3 Loth gestoßener Zucker, etwas verwiegte Citronenschalen und 7 Eiergelb darunter gemischt, zuletzt zieht man den Schnee von 5 Eiweiß darunter, füllt es in die Form, und backt es schön aus.

748. Auflauf von Erbsen. — 1 Schoppen gut erlesene Erbsen werden im Wasser mit ein wenig frischer Butter recht weich und ganz kurz eingekocht, dann durch ein Haarsieb getrieben. Man verwiegt Zwiebeln und etwas Schnittlauch recht fein, dünstet es in 6 Loth frischer Butter, nachdem vom Feuer genommen und die Erbsen dazu gethan, recht gut durcheinander gemacht, Salz, ein wenig Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Pfd. in ganz kleine Würfel geschnittene gesalzene Zunge dazu, 6 Eiergelb, mit diesem recht gut gerührt, zuletzt das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen und etwas langsam gebacken.

749. Auflauf von Quitten. — Man schneidet 8 Quitten, nachdem sie geschält sind, in mehrere Theile, kocht sie in Wasser halb weich, thut sie dann heraus, und kochts mit Wein, Zucker und ein wenig Zimmet recht weich, verrührt es sehr gut zu einer Marmelade. $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis wird auch in Milch weich gekocht, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter