

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

35. Französische Omelet

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

33. Geröstete Leber.

Die Leber wird ebenfalls abgehäutelt, gewaschen und zerschnitten; dann röstet man sie in Butter mit recht feingeschnittenen Schalotten und Zwiebeln, giebt aber zuletzt erst das Salz daran, daß die Leber nicht hart wird. Man giebt sie gewöhnlich zu abgeschmälzten Erdäpfeln.

34. Gebackene Morcheln.

Diese kann man von übrigem Fleische machen, gleichviel, was man für eine Sorte hat; man wiegt das Fleisch mit 2 hartgesottene Eiern, Schalotten und geriebenem Schwarzbrot recht fein, rührt alles in einer Schüssel mit 2 Eiern durcheinander, nimmt es dann auf ein Rudelebrett, streut geriebenes Schwarzbrot darauf, formirt Morcheln daraus, macht von Rudeleig Stiele hinein und backt sie in heißem Schmalz.

35. Französisches Omelett.

Man verschlägt 12 Eier mit 1 Glas Wasser, giebt Salz, Schnittlauch, Esdragon, Petersilie, welches man alles vorher fein verwiegt, dazu, und rührt alles gut durcheinander; dann setzt man Butter in einer Omelett-Ofanne oder Eierreine aufs Feuer, läßt sie aber nicht zu heiß werden, schüttet die Eier alle hinein, aber so, daß sie an den Seiten der Pfanne ein wenig festsetzen, wenn sie etwas dick werden, so nimmt man sie vom Feuer, schlägt von den Seiten alles in die Mitte, so ist es fertig; man muß die Eier aber recht schnell auf dem Feuer backen lassen, damit sie nicht zu hart werden; wenn dies alles geschehen ist, so legt man eine Platte oder einen Teller oben darauf, kehrt die Pfanne um, und giebt es gleich auf den Tisch.

36. Gefülltes Omelett.

Man backt Omelette und läßt sie erkalten; dann macht man folgende Fülle: man läßt ein Stückchen Butter in