

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

155. Wasserstreible

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

gießt dieses an den Strudel, läßt es ein wenig anziehen, und giebt ihn mit der Sauce auf den Tisch.

### 152. Omelett-Strudel.

Es werden 6 Kochlöffelvoll Mehl mit 5 Eiern, Salz, 2 Löffelvoll sauern Rahm und guter Milch angerührt; dann backt man ganz dünne Omelette davon, bestreut sie mit übriggebliebenem Gugelhupf, Mandeln, Rosinchen, Zucker und Zimmet, gießt auf jedes ein wenig Rahm, rollt sie einzeln auf, legt sie in ein Auflaufblech, gießt 1 Schoppen gute Milch mit Zucker und 2 Eiergelb ver- rührt daran, und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde in einem Ofen gut anziehen.

### 153. Reis-Strudel.

Der Strudelteig wird wie gewöhnlich gemacht, ausgezogen und mit Butter bestrichen; dann wird  $\frac{1}{4}$  Pfd. Reis in Milch ganz weich gekocht, hernach mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter, 4 Eiern und 4 Dottern, 1 Handvoll gewaschenen Weinbeeren, Zucker und Zimmet abgerührt; dann bestreicht man den Strudel Fingersdick mit der Fülle, rollt denselben zusammen, giebt ihn in ein mit Butter bestrichenen Auflaufblech, gießt ein wenig sauern Rahm daran, läßt ihn in einem Ofen auflaufen, und giebt ihn mit Zucker bestreut zur Tafel.

### 154. Wasser-Schnitten.

Man schneidet Weißbrod zu dünnen Schnitten, macht dann von 1 Pfd. Mehl, 5 Eiern, Salz und Milch einen nicht zu dünnen Teig, tunkt die Brodschnitten darein, kocht sie  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde in siedendem Salzwasser, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine Platte, schmälzt sie mit heißer Butter und Brodbrocklein ab, und giebt sie auf den Tisch.

### 155. Wasser-Streible.

Man nimmt 1 Pfd. Mehl in eine Schüssel, schlägt

6 Eier daran, giebt Salz und Milch dazu, auch kann man übriggebliebenes Eierweiß dazu thun; dann verrührt man dieses zu einem recht zähen und flüssigen Teige, thut ihn auf einmal in einen Strauben-Trichter, läßt den Teig in heißes Wasser laufen, und wenn das Wasser strudelt, so gießt man kaltes Wasser daran, und wenn sie oben auf schwimmen, so nimmt man sie alle auf einmal mit einem Schaumlöffel heraus, schmälzt sie mit geriebenem Brode ab, und trägt sie zur Tafel.

---

## IX. S a u c e n.

### 1. Sauce zum Kal.

Wenn der Kal in Stücken geschnitten ist, so wird er gesalzen und abgetrocknet; dann bestreicht man Salbeiblätter mit Butter, bindet sie mit den Stielen zusammen, nimmt sie nebst dem Kal in eine Reine, worin man vorher Butter zergehen läßt, thut Rosmarien, Basilikum, Majoran, 2 zerschnittene Sardellen und 2 Loth Kapern dazu, und läßt dieses zusammen dämpfen; wenn der Kal weich ist, so nimmt man ihn aus der Sauce, legt ihn auf eine Platte, und stellt ihn an einen warmen Ort; dann giebt man ein wenig geriebenes Brod, 1 Löffelvoll Jus oder gute Fleischbrühe an die Sauce, läßt sie noch eine Zeitlang auf dem Feuer, füllt das Fett davon ab, treibt die Sauce durch einen feinen Schaumlöffel oder anderes Sieb, gießt dann 1 Glas Wein, 1 Löffelvoll Rahm und Zitronensaft daran, richtet die Sauce auf eine Platte an, legt den Kal hinein, garnirt die Platte mit Zitronenschalen, und trägt es heiß auf den Tisch.