

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

153. Reisstrudel

[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 bestrichenes 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