

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

151. Obststrudel

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

eine Reine mit Butter, giebt den Strudel wie eine Schnecke zusammen gewunden darein, gießt 1 Schoppen sauern Rahm daran, stellt ihn sodann in einen Ofen oder giebt unten und oben Gluth, läßt ihn kurz einbraten, und giebt ihn sammt der Reine oder rein abgelöst und aufgehoben auf einer Platte zur Tafel. Statt der Semmelbröseln kann man auch Gries in Butter geröstet darein geben, auch kann man Eibeben darein thun.

150. Krebs-Strudel.

Man macht den Strudelteig wie den ersten, und zieht ihn auf gleiche Art aus, macht $\frac{1}{2}$ Pfd. Krebsbutter und einen Krebskäse von 6 Eiern, schneidet 20 Krebschweife zu kleinen Stückchen, rührt die Hälfte von der Krebsbutter ab, und rührt den Käse, die zerschnittenen Krebschweife und Zucker dazu; dann läßt man die noch vorhandene Krebsbutter zergehen, überstreicht den Strudel damit; dann nimmt man die mit dem Krebskäse abgerührte Krebsbutter, rührt 2 in Milch eingeweichte Kreuzerbrode, 2 ganze Eier und 2 Dotter daran, und streicht diese Fülle ganz dünn auf den Strudel, rollt ihn wie die vorigen zusammen, legt ihn in eine mit Krebsbutter bestrichene Reine, thut siedenden süßen Rahm und Zucker daran, läßt ihn in einem Ofen oder zwischen Kohlen auflaufen, und giebt ihn mit Zucker bestreut zur Tafel.

151. Obst-Strudel.

Den Teig macht man, wie bei dem aufgelaufenen Rahmstrudel beschrieben ist; dann nimmt man gute Kirschen, löst die Steine heraus, läßt sie gut einkochen, daß sie nur einen dicken Saft haben, bestreicht den Kuchen mit den gekochten Kirschen, rollt ihn leicht auf, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt, und läßt ihn in einer mit Butter bestrichenen Reine backen; dann nimmt man 1 Handvoll gedörrte oder frische Kirschen, stößt sie in einem Mörser, kocht sie ab, treibt sie durch ein Haarsieb, thut etwas geriebenes Brod, Zucker und Wein daran,

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