

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

149. Aufgezogener Rahmstrudel

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

zwischen unten und oben gelegten Kohlen langsam backen, stürzt es auf eine Platte, und trägt es auf den Tisch.

148. Schinken-Flecklein.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl auf ein Nudelbrett, schlägt 3 Eier daran, thut 1 Loth Butter und so viel Milch dazu, daß der Teig zusammenhält, arbeitet ihn recht zart, und wallt ihn recht dünn aus; wenn dieses geschehen ist, so formirt man mit einem Küchenrädlein viereckige Flecklein daraus, siedet sie in Salzwasser, und läßt sie durch einen Seier ablaufen; hernach legt man eine Lage davon in eine Reine, dann eine Lage feingeschnittenen Schinken, dann wieder von den Flecklein und wieder Schinken, und so fährt man abwechselnd fort, bis alles zu Ende ist; dann verrührt man 4 Loth Butter, 3 Eiergelb, $\frac{1}{2}$ Schoppen Rahm und ein wenig Salz, gießt dieses an die Flecklein, streut geriebenes Brod darauf, legt dünne Butterscheiben darüber, und läßt es in einem Ofen schön gelb werden.

149. Aufgezogener Rahm-Strudel.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl auf ein Nudelbrett, schlägt 2 ganze Eier und von 1 das Weiße darein, nimmt ein Stückchen zerlassene Butter von der Größe einer Nuß, etwas Salz und ein wenig laues Wasser, macht davon einen so festen Teig wie ein Buttermehl, wirkt denselben so fein wie möglich, wallt ihn ein wenig aus, und schlägt ihn sodann in ein Tuch gut ein, daß er nicht trocken wird, und erhält ihn recht warm; wenn er $\frac{1}{2}$ Stunde gelegen hat, so breitet man ein sauberes Tuch über einen Tisch aus, legt ihn darauf, zieht ihn mit beiden Händen ganz langsam und so fein wie möglich, und giebt Acht, daß er keine Risse oder Löcher bekommt; wenn er fein genug ist, läßt man ihn ein wenig abtrocknen, bestreicht ihn darauf mit zerlassener Butter, und sodann wieder mit saurem Rahm, streut feine Semmelbröseln darauf, rollt ihn hernach ganz locker zusammen, bestreicht

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,