

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

148. Schinken-Flecklein

[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