

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

139. Omelett mit Spargeln

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

Platte, verrührt 2 Eier mit Milch, gießt es darüber, und läßt sie in einem Ofen aufziehen.

139. Omelett mit Spargeln.

Die Omelette werden wie die vorigen gebacken; dann nimmt man kleine Spargeln, und siedet die Köpfe davon in Salzwasser, macht gerührte Eier, thut die Spargeln dazu, füllt die Omelette damit, rollt sie leicht auf, legt sie in eine Platte, giebt Milch oder Jus daran, und läßt sie in einem Ofen aufkochen.

140. Omelett mit Speck.

Es werden 8 Eier mit 6 Eßlöffelvoll Wasser in einer Schüssel abgerührt; dann dämpft man kleingeschnittene Zwiebeln, Schnittlauch und Petersilie mit Butter, Salz und Pfeffer in einer Reine, schneidet 4 Lth. Speck kleingewürfelt, läßt ihn in der Pfanne, worin man das Omelett backen will, zergehen, und wenn er anfängt gelb zu werden, so giebt man ihn an die Eier, und mischt das Gedämpfte auch darunter; dann läßt man das Omelett in dem ausgelassenen Speck auf beiden Seiten backen. Auf diese Art kann man auch Schinken-Omelette machen, nur müssen diese in Schmalz gebacken werden.

141. Omelett mit Spinat.

3 Kochlöffelvoll Mehl werden mit 3 Eiern, 1 Eßlöffelvoll Rahm, etwas Salz und guter Milch untereinander gerührt; dann läßt man Schmalz in einer Pfanne heiß werden, backt ganz dünne Omelette, legt eines auf die Platte, thut 1 Löffelvoll Rahm und etwas geriebenes Brod darauf, bestreicht es mit gut gekochtem Spinat, legt das zweite Omelett darüber, und fährt so fort, bis sie alle gebacken sind; dann trägt man sie zur Tafel.

142. Pfannkuchen.

Für jede Person nimmt man 2 Löffelvoll Mehl und 1 Ei, und macht den Teig mit Milch an, wozu man