

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

138. Omelett mit Schinken

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

135. Omelett mit Milch.

Es werden ganz dünne Omelette gebacken, wie schon beschrieben; wenn sie gebacken sind, schneidet man sie wie Nudeln, und legt sie in ein Auslaufblech oder auf eine Platte, verrührt 1 Schoppen Milch mit 3 Eiern, gießt dieses an die Omelette, giebt Salz oder Zucker dazu, und läßt sie in einem Ofen gut werden.

136. Nier-Omelett.

Es wird eine gebratene Kalbsniere ganz klein gewiegt; dann schlägt man 12 Eier in eine Schüssel, thut etwas Rahm oder Wasser, Salz, Pfeffer und Schnittlauch dazu, rührt dieses alles sammt der Niere recht stark untereinander, macht dann Schmalz in einer Omelett-pfanne heiß, gießt das Gerührte darein, macht es ganz auseinander, legt es dann wieder zusammen, läßt es ganz saftig kochen, legt eine Platte darauf, stürzt es um, und giebt es gleich zur Tafel.

137. Omelett mit Rosinen.

Es werden 4 Kochlöffelvoll Mehl mit 4 Eiern, süßer Milch, Salz oder Zucker recht durcheinander gerührt, und ganz dünne Omelette davon gebacken; dann rührt man 4 Eier mit etwas Rahm auf dem Feuer in einer Keine, thut sauber gereinigte Rosinchen dazu, und rührt dieses, bis es dick werden will; dann streicht man davon auf jedes einzelne Omelett, rollt sie leicht zusammen, legt sie nebeneinander in ein Auslaufblech, gießt gute Milch daran, thut etwas Zucker dazu, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde in einem Ofen stehen, und giebt sie heiß zur Tafel.

138. Omelett mit Schinken.

Es werden Omelette von der Größe eines Dessert-Tellers gebacken, und jedes mit 1 Löffelvoll sauern Rahm bestrichen; dann verwiegt man Schinken fein, füllt die Omelette damit, rollt sie zusammen, legt sie auf eine

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