

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

136. Nier-Omelett

[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 Reine, 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