

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

134. Omelett mit Gansleber

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

132. Gefülltes Omelett noch anderer Art.

Die Omelette werden gebacken wie die vorhin beschriebenen; sodann nimmt man übriggebliebenes Kalbfleisch, verwiegt es wie zu einer Hasche, dämpft dann Petersilie, Schnittlauch und Schalotten mit einem Stückchen Butter und 1 kleinen Löffelvoll Mehl in einer Reine, rührt dieses mit guter Fleischbrühe an, es darf aber nicht zu dünn werden, läßt dann das Fleisch kaum heiß darin werden, rührt dann 3 Eierdotter und ein wenig Salz daran, füllt die Omelette damit, rollt sie leicht auf, und läßt sie anziehen wie die vorigen.

133. Omelett mit Confitur gefüllt.

Es werden 3 Kochlöffelvoll Mehl mit 5 Eiern, 1 Löffelvoll gestoßenen Zucker und so viel Milch angerührt, daß es ein nicht zu dicker Teig wird; dann backt man ganz dünne Omelette davon, und wenn eins gebacken ist, so bestreicht man es mit Confitur, legt ein anderes darauf, bestreicht es ebenfalls, und fährt so fort bis sie alle gebacken sind; das obere bestreut man mit Zucker, brennt denselben mit einem heißgemachten Schäufelchen hellgelb, und giebt es warm auf den Tisch.

134. Omelett mit Gansleber.

Man verwiegt Gansleber mit Schalotten, Zwiebeln, Petersilie und Zitronenschale, thut Salz, Muskatnuß, einige Löffelvoll Fleischbrühe und ein wenig Zitronensaft daran, und dämpft dieses mit einem Stückchen Butter in einer Reine; dann macht man von 6 Kochlöffelvoll Mehl, 4 Eiern, Salz und Milch einen nicht zu dicken Teig, backt davon leichte Omelette, welche man mit der Gansleber füllt; man legt sie unaufgerollt auf eine Platte, thut ein wenig Butter daran, stellt sie $\frac{1}{2}$ Stunde in einen nicht zu heißen Ofen, und giebt sie dann auf den Tisch.