

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

130. Gefülltes Omelett

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

zu kleinen viereckigen Flecklein geschnitten; dann siedet man einige gute Erdäpfel, schält sie ab, und schneidet sie in dünne Blätter; dann rührt man Rahm und Eier ab, thut die Eierflecklein und zerschnittenen Erdäpfel darunter, mischt dieses leicht untereinander, giebt es in ein mit Butter bestrichenes Geschirr, bestreut es mit Parmesankäse, backt es in einem Ofen, und giebt es auf den Tisch.

### 130. Gefülltes Omelett.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Maas süßer Rahm und einige Löffelvoll feines Mehl abgerührt, 8 Eier dazu geschlagen, und nochmals abgerührt; dann bestreicht man eine flache Omelettepfanne mit Schmalz, und wenn sie heiß ist, so giebt man die Hälfte von dem Abgerührten hinein, läßt es ganz weich auseinander laufen, streicht es immer ein wenig auf, und läßt es auf einer Gluth abtrocknen; dann legt man dieses Omelett auf den Boden einer Reine, dann ein Ragout, welches von Krebschweifen, Champignons, Hechtleber oder Karpfenmilch gemacht werden kann, mit kurzer Sauce darauf, macht von der andern Hälfte des Abgerührten ein Omelett wie das erstere, stürzt es darüber, und giebt es zur Tafel.

### 131. Gefülltes Omelett anderer Art.

Man rührt 3 Kochlöffelvoll Mehl in einer Schüssel mit  $\frac{1}{2}$  Maas süßen Rahm und etwas Salz recht leicht untereinander; dann backt man von diesem Teige dünne Omelette, aber nicht zu fett; wenn sie alle gebacken sind, so füllt man sie mit kleingeschnittener, in Buttersauce fricassirter Kalbsmilch, legt davon mit einem Löffel auf jedes Omelett, rollt sie sodann einzeln auf, legt sie auf eine mit Butter bestrichene irdene Platte, giebt einige Löffelvoll Jus daran, läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde in einem Ofen anziehen, und giebt sie zu abgeschmälzten oder gerösteten Erdäpfeln auf den Tisch.