

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

129. Aufgelaufenes Omelett mit Erdäpfeln

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

zerdrückt, backt sie sodann in heißem Schmalze, und giebt sie zur Tafel.

126. Ochsenaugen mit Sardellen.

Man bestreicht einen hierzu passenden Model mit Butter, nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. gute Sardellen, putzt und wäscht sie recht rein, löst die Gräthen davon aus, und schneidet sie zu länglichen Streifen, belegt den ganzen Boden des Models damit, schlägt frische Eier darauf, so viel man braucht, streut Salz und Pfeffer darüber, stellt den Model in einen Backofen, giebt unten und oben Gluth, bevor die Eier anfangen zusammen zu gehen, doch müssen dieselben in der Mitte weich bleiben; dann giebt man sie zur Tafel.

127. Aufgelaufenes Omelett.

Es wird 1 Maas süße Milch oder Rahm in einer Schüssel mit 6 Eßlöffelvoll feinem Mehl gut abgerührt; dann schlägt man 12 Eierdotter daran, salzt es, thut ein Stückchen Butter dazu, und rührt es wieder ab; sodann bestreicht man einen Model mit Butter, giebt das Angerührte hinein, stellt es in einen nicht zu heißen Ofen, und wenn es aufgelaufen und gut ausgebacken ist, so giebt man es auf den Tisch.

128. Aufgelaufenes Omelett anderer Art.

Man macht von 6 Eiern Omelette, schneidet sie ebenso wie Nudeln, rührt 1 Schpp. sauern Rahm mit 6 Eierdottern ab, schlägt das Weiße davon zu Schnee, rührt ihn auch darunter, giebt Salz und etwas feingeschnittenes Schnittlauch oder Petersilie dazu, rührt auch die geschnittenen Eierflecklein darein, verrührt es gut, giebt es in einen mit Butter bestrichenen Model, und läßt es im Ofen oder zwischen Kohlen backen.

129. Aufgelaufenes Omelett mit Erdäpfeln.

Es werden Omelette wie die vorigen gemacht, und

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.