

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

127. Aufgelaufenes Omelett

[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 eben so 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