

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

125. Gebackene Ochsenaugen

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

stellt sie $\frac{1}{4}$ Stunde in einen Ofen. Sollten sie zu trocken werden, so gießt man noch ein wenig Milch daran. Auch kann man den Käse weglassen, dagegen aber Zucker und Zimmet daran thun.

123. Rahm-Nudeln anderer Art.

Die Nudeln werden wie zur Suppe gemacht, nur daß man sie kleinen Fingers breit schneidet; alsdann macht man Milch siedend, thut die Nudeln darein, und läßt sie ganz einkochen; dann verrührt man 4 Eßlöffelvoll sauern, und eben so viel süßen Rahm mit 2 Eierdottern und etwas Salz, und rührt es unter die Nudeln; dann bestreicht man ein Blech oder eine Platte mit Butter, füllt die Nudeln darauf, und läßt sie in einem Ofen oder zwischen Kohlen gelb werden.

124. Rahm-Nudeln noch anderer Art.

Man läßt 1 Schoppen sauern Rahm siedend werden, und rührt so viel feines Mehl daran, daß es wie ein gebrühter Teig wird; wenn er sich von der Pfanne löst, so thut man ihn in eine Schüssel, schlägt 2 Eier daran, und arbeitet den Teig recht zart, schabt ihn hernach länglich in siedende Milch, und läßt ihn kochen; dann bestreicht man ein Auflaufblech mit Butter, legt die gekochten Nudeln darein, thut ein wenig Rahm und Salz dazwischen, streut geriebenes Brod darauf, und läßt sie in einem Ofen oder zwischen Kohlen gelb werden.

125. Gebackene Schfenaugen.

Man setzt Wasser mit Salz in einer Pfanne aufs Feuer, und sobald es anfängt zu kochen, schlägt man Eier darein, so viel man braucht, läßt sie 2 Minuten kochen, stellt sie vom Feuer, läßt sie noch ein wenig anziehen, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Sieb, und wenn sie abgetrocknet sind, so kehrt man sie in verrührten Eiern, und darnach in Semmelbröseln um, jedoch mit der Vorsicht, daß man sie nicht

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