

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

122. Rahmnudeln

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

ihn auf dieselbe Art, wie die abgeschmälzten, läßt sie in siedendem Wasser nur einen Wall thun, kühlt sie in kaltem Salzwasser ab, und läßt sie durch ein Sieb ablaufen; dann verschlägt man einige Eier mit etwas süßem Rahm, thut die Nudeln in eine mit Butter bestrichene Kasserole, gießt die Eier daran, und läßt sie auf gelindem Feuer gelb werden, legt hernach eine Platte auf die Kasserole, stürzt sie um, und trägt die Nudeln so auf den Tisch. Wer es liebt, kann auch Käse darunter thun.

### 120. Süße Nudeln mit Mandeln.

Man macht die Nudeln so fein als zur Suppe, schneidet 4 Lth. Mandeln recht fein, und mischt sie darunter; dann bestreicht man einen Blechmodel mit Butter, legt die Nudeln darein, macht 1 Schoppen Milch siedend, gießt sie daran, streut geriebenes Brod darauf, belegt sie mit dünnen Butterscheiben, und läßt sie in einem Ofen schön gelb werden.

### 121. Nudeln mit Milch.

Man macht die Nudeln auf dieselbe Art wie zum Abschmälzen; dann kocht man 1 Maas süße Milch mit einem Stück Butter in einer Keine, giebt die Nudeln hinein, und läßt sie kochen, bis sie eine Kruste haben; dann richtet man sie auf eine Platte an, und legt die Kruste oben darauf. Auch kann man Zucker und Zimmet oder Salz daran thun, und mitkochen lassen.

### 122. Rahm = Nudeln.

Es wird  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter recht leicht abgerührt; ist dieses geschehen, so schlägt man 6 Eier daran, thut 6 Löffelvoll Mehl dazu, und rührt alles gut untereinander; dann macht man Milch siedend, nimmt den Teig auf ein Brett, schabt mit einem Messer Fingersdicke Nudeln in die Milch, deckt sie zu, läßt sie  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde kochen; dann thut man sie auf einen Blechmodel, giebt Käse und Salz dazwischen, streut geriebenes Brod darüber, und

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 siedern, schlägt man Eier darein, so viel man braucht, läßt sie 2 Minuten siedern, 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