

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

121. Nudeln mit Milch

[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