

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

116. Erdäpfelnudeln

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

116. Erdäpfel = Nudeln.

Man siedet Erdäpfel, und wenn sie weich sind, so schält man sie schnell, nimmt sie auf ein Nudelbrett, zerdrückt sie mit einem Wallholze, und wirft sie mit so viel Mehl recht durcheinander, daß der Teig beisammen bleibt, wirft ihn länglich, schneidet ihn in Stückchen, bestreicht dann ein Blech mit Butter, legt die geschnittenen Nudeln hinein, gießt guten Rahm oder Milch daran, und läßt sie in einem Ofen gelb werden.

117. Gestuzte Nudeln.

Man macht einen Nudelsteig von Mehl, Eierdottern, Salz, süßem und saurem Rahm; wenn der Teig gut durchgearbeitet ist, so wallt man ihn nicht zu dünn aus, theilt den Kuchen in 3 Theile, und schneidet ihn zu Fingersbreiten Stückchen, läßt sie dann in Milch und etwas Butter einkochen, daß sie eine Kruste bekommen, und giebt sie heiß auf den Tisch.

118. Gestuzte Nudeln anderer Art.

Man nimmt feines Mehl, 2 ganze Eier, 3 Dotter und ein Stückchen Butter auf ein Nudelbrett, wirft dieses zu einem festen Teige zusammen, macht einige Stückchen daraus, und wallt diese nicht gar zu dünn aus, schneidet sodann Messerrückensbreite und Fingerslange Nudeln davon, macht Milch siedend, kocht die Nudeln 10 Minuten lang darin, nimmt sie darnach heraus, und thut sie in eine Reine, worin man vorher ein Stück Butter zergehen läßt, giebt sodann Zucker oder Salz daran, und läßt sie auf gelindem Feuer so lange stehen, bis sie eine Kruste haben; man kann sie einigemal mit einem Schäufelchen umkehren, und hernach auf den Tisch geben.

119. Nudel = Kuchen.

Für 6 Personen macht man von 1 Pfd. Mehl und 6 Eiern einen Nudelsteig, wallt ihn aus, und schneidet