Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

112. Weinmus

urn:nbn:de:bsz:31-107321

Visual Library

ohne es auszudrücken, in eine Reine, und läßt es auf Kohlen kochen und wieder kalt werden; dann rührt man ¼ Pfd. Butter, 8 Eierdotter, 1 Handvoll feingestoßene Mandeln, Zucker, und wenn man will, kleingeschnittenes Zitronat an das gekochte Brod, verrührt es zu einem glatten Mus, thut es in einen Model, und läßt es in einem Ofen backen.

109. Butter-Mus anderer Art.

Man nimmt ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. feingestoßene Mandeln, 4 Lth. Zucker, die an einem Reibeisen geriebene Schale von ½ Zitrone, schlägt 5 ganze Eier und 4 Dotter daran, rührt dieses 1 gute Viertelstunde, gießt es in einen Blechmodel, und läßt es im Ofen backen.

110. Chocolade-Mus.

Es werden 2 Täfelchen Chocolade gerieben, 3 Loth Zucker und ein wenig Zimmet dazu gethan; dann siedet man dieses in 1 guten Schoppen Milch unter beständigem Umrühren, verrührt 2 ganze Eier und 2 Dotter, gießt das Gekochte langsam daran, läßt dieses durch einen Schaumlöffel in einen Blechmodel laufen, und stellt es in einen Ofen oder in kochendes Wasser.

111. Erdäpfel-Mus.

Man siedet 8 Erdäpfel, schält sie ab, und wenn sie kalt sind, so reibt man sie auf dem Reibeisen, verrührt 4 Lth. Butter mit 6 Eiern, rührt die Erdäpfel, nebst 2 Kochlöffelvoll Mehl und einigen Löffelvoll süßen Rahm daran, thut Salz, oder wer es liebt, Zucker und Zimmet daran, bestreicht einen Blechmodel mit Butter, thut das Mus hinein, und läßt es in einem Ofen oder zwischen Kohlen backen.

112. Wein-Mus.

Man nimmt 5 Lth. geriebenes Schwarzbrod, 5 Kochlöffelvoll feines Mehl, röstet dieses in Butter schön gelb,

gießt unter beständigem Umrühren 1 Schoppen Wein und ½ Schoppen Wasser daran, thut Zucker und kleingeschnittene Zitronenschale dazu, und läßt dieses unter beständigem Umrühren zu einem nicht zu dicken Mus kochen. Auch kann man Rosinchen in diesem Mus mitkochen.

113. Zitronen-Mus mit Wein.

Man reibt von einer Zitrone am Reibeisen die Schale ab, giebt diese, nebst den Saft der Zitrone in 1 Schopp. Wein, rührt 2 ganze Eier und 6 Eiergelb daran, thut Zucker nach Gutdünken dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren ¼ Stunde kochen.

114. Abgeschmälzte Nudeln.

Man nimmt 1 Pfd. Mehl auf ein Nudelbrett, macht in der Mitte eine Höhlung, schlägt 5 Eier darein, und macht es langsam untereinander, daß es ein ziemlich fester Teig wird, sollte er noch zu fest seyn, so gießt man ein wenig Wasser daran, arbeitet ihn gut durcheinander, und theilt ihn in 3 Portionen, wallt ihn nicht gar zu dünn aus, schneidet ihn zu gleichen Nudeln, und siedet sie in kochendem Salzwasser, nimmt sie hernach mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine Platte, schmälzt sie mit geriebenem Brode ab, und trägt sie auf den Tisch.

115. Nudeln von Brod.

Man schneidet Weißbrod zu länglichen Stückchen, und weicht sie in süßen Rahm ein; dann macht man einen guten Teig: man rührt ½ Pfd. Mehl mit guter Milch an, schlägt 5 Eier darein, rührt dieses gut untereinander, tunkt die Brodschnitten in den Teig, legt sie in kochende Milch, giebt Salz oder Zucker daran, und läßt dieses mit einem Stückchen Butter in einem Ofen langsam kochen, bis es eine Kruste hat; dann läßt man es in einem Ofen oder zwischen Kohlen backen.