

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

104. Makaroni mit Schinken

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

derselben mit einigen Schnitten von weißem Brode so lange, bis das Brod ganz verkocht ist; dann treibt man die Sauce durch ein Haarsieb, thut ein wenig Schnittlauch, Petersilie und Salz daran, läßt sie mit diesem noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und richtet sie hernach über den Krebskäse an.

102. Mandel-Speise.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln feingestossen, und mit 4 Loth Butter, 6 Eierdottern und 4 Loth Zucker recht leicht untereinander gerührt; dann thut man Zitronenschalen daran, rührt es noch eine Zeitlang, schlägt das Weiße der Eier zu Schnee, rührt ihn darunter, bestreicht einen Model oder einige Modelchen mit Butter, füllt das Angerührte hinein, und backt es langsam im Ofen.

103. Makaroni.

Man kocht 1 Pfd. neapolitanische Makaroni in gesalztem Wasser weich, und kühlt sie hernach in kaltem Wasser ab; dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit $\frac{1}{2}$ Schopp. sauern Rahm, 3 Eiergelb und $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebenen Parmesankäse gut ab, und rührt die abgekochten Makaroni auch darunter; dann bestreicht man eine Kasserole mit Butter, streut sie mit geriebenem Brod aus, giebt die Makaroni darein, und läßt sie in einem Ofen schön gelb backen.

104. Makaroni mit Schinken.

Es wird 1 Pfd. Makaroni in Salzwasser weich gekocht; dann verwiegt man übriggebliebenen Schinken, rührt ein wenig Butter mit 3 Eiergelb und $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm ab, rührt die Makaroni und den Schinken darunter, füllt diese Masse in ein mit Butter bestrichenenes irdenes Geschirr, und läßt sie in einem Ofen $\frac{3}{4}$ Stunde backen. Es können auch gewöhnliche Nudeln auf diese Art zubereitet werden.