

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

23. Quittenauflauf

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

man den Teig in eine Schüssel mit einem Rande, und läßt ihn im Ofen backen.

21. Auflauf von Milchrahm.

Es werden von 3 Kreuzerbroden die Rinden abgerieben, das Brod fein gewürfelt geschnitten, sodann $\frac{1}{2}$ Maas süßer Rahm mit 3 Eierdottern abgerührt, und an das zerschnittene Brod gegeben. Auch werden abgekochte Spargeln oder Blumenkohl klein aufgebrockelt wie das Brod, für 6 Kreuzer Mark darunter gerührt, sodann die Mödel mit Butter bestrichen, mit dem Gerührten gefüllt, und in eine Reine gestellt, worin siedendes Wasser ist, das nur bis an die Hälfte der Mödel reicht; dann läßt man es zugedeckt auf einer Gluth ganz langsam sieden und im Dunst aufgehen; wenn die Mödel vollends ausgesotten sind, stürzt man sie auf eine Platte heraus, giebt eine Sauce von süßem Rahm, einem Stückchen Zucker und einem Löffelvoll Mehl daran, und läßt sie gut aufkochen.

22. Nieren-Auflauf.

Man macht ein Beschamell, rührt dieses mit 8 Eierdottern und mit dem Schnee von 6 Eiern recht schaumig ab, schneidet eine fette gebratene Kalbsniere würflich, rührt sie, nebst Salz und feingeschnittenen Zitronenschalen darunter, und verwendet dies zur Fülle in den Model, der übrigens wie die vorigen behandelt wird.

23. Quitten-Auflauf.

Man siedet Quitten in Wasser ganz weich, zieht die Haut davon ab, schabt das Mark weg, und rührt dieses ganz weiß; wenn es $\frac{1}{2}$ Pfd. Mark ist, werden 12 Lth. feiner, zartgeriebener oder gestoßener Zucker, nebst 4 Eierdottern nach und nach daran gerührt, von 1 Zitrone die Schale, und von einer halben der Saft dazu gethan. Nun schlägt man das Weiße von 8 Eiern zu Schnee, rührt ihn ganz langsam darunter, thut den Teig auf eine

mit Butter bestrichene Platte, und läßt ihn in einem nicht zu heißen Ofen backen.

24. Ragout = Auflauf.

Man reibt von 2 Kreuzerbroden die Rinde ab, schneidet es ganz kleingewürfelt, rührt 8 Eierdotter mit 1 Schoppen Rahm in einer Schüssel ab, und giebt es an das zerschnittene Brod; dann macht man von 2 Kalbsbrisen und 2 Cutern, welche gut blanschirt sind, ein Ragout, und giebt es darunter; man kann auch kleingeschnittene Krebschweife und Spargeln dazu geben, salzt es, und mischt es gut untereinander; dann legt man Mödel, so viel man braucht, mit Buttermig aus, füllt das Abgerührte hinein, stellt sie mit dem Teig zugedeckt in einen Ofen, backt es, stürzt es hernach auf eine Platte, und giebt es zur Tafel.

25. Reis = Auflauf.

Es wird 1 Pfd. Reis, welcher im Wasser gut abgerührt ist, in Milch recht eingekocht; wenn er abgekühlt ist, wird er mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter recht schaumig abgerührt, 8 ganze Eier, 2 Dotter und $\frac{1}{2}$ Pfd. kleingeschnittene Quitzen = Marmelade dazu gethan, und nochmals recht untereinander gerührt; dann macht man von 6 Eiern Flädlein, bestreicht eine dazu passende Kasserole mit Butter, legt einen Eierfladen hinein, dann von dem abgerührten Reis, und fährt so abwechselnd fort, bis die Kasserole voll ist; dann backt man es langsam $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen, stürzt es auf eine Platte, und trägt es auf den Tisch.

26. Reis = Auflauf mit Zucker und Zimmet.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis, und nachdem er gut gewaschen ist, wird er in 1 Maas Milch ganz dick eingekocht, sodann ausgeschüttet und abgekühlt; dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit dem Reis recht schaumig ab, schlägt 12 Eierdotter und von dem Eierklar den Schnee