

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

21. Auflauf von Milchrahm

[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