

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

9. Auflauf von kaltem Braten

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

## 7. Weißbrod-Auflauf.

Man schneidet für 4 Kreuzer Weißbrod so fein als möglich, rührt 6 ganze Eier und 4 Dotter mit  $\frac{1}{2}$  Maas süßen Rahm gut ab, giebt auf Zitronen abgeriebenen Zucker und Zimmet nach Belieben dazu, thut dieses alles an das zerschnittene Brod, läßt es 1 Stunde stehen, bestreicht sodann eine Reine mit Butter, giebt alles zusammen hinein, läßt es in einem nicht gar heißen Ofen auflaufen, backt es schön, und giebt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

## 8. Schwarzbrod-Auflauf.

Man reibt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter schaumig ab, rührt 12 Eierdotter nach und nach darein, reibt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Schwarzbrod, giebt 1 Glasvoll rothen Wein daran, läßt in das geriebene Brod den Wein ganz einsaugen, und rührt es dann mit Butter abgerührten Eiern, auch giebt man 6 Loth abgezogene und feingestosene Mandeln, Zucker nach Belieben, etliche gestosene Nägelein und Zimmet dazu. Wenn alles beisammen ist, darf es nicht mehr gerührt werden, sondern es wird in einen mit Butter bestrichenen Model gethan, langsam gebacken, und mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

## 9. Auflauf von kaltem Braten.

Man hackt den übriggebliebenen Kalbsbraten mit etwas Zitronenschalen, und wenn es beliebt, mit Sardellen recht fein, rührt dieses, wenn es  $\frac{1}{2}$  Pfd. Fleisch ist, mit 5 Löffelvoll geriebenem und in Schmalz geröstetem Brode Muskatnuß, 1 Löffelvoll Kapern, 2 ganzen Eiern und 2 Dottern mit soviel süßen Rahm an, daß es wie ein dickes Mus ist, und nicht mehr auseinander läuft. Dann bestreicht man ein Blech mit einem Rande dick mit Butter, bestreut es mit geriebenem Brode, thut das Angerührte hinein, und läßt es in einem Ofen backen. Man kann eine Eier-, Sardellen- oder Zitronensauce dazu geben.