

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

13. Ordinaire Dampfnudeln

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

11. Chocolate-Laiblein.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln, stößt sie in einem Mörser recht fein, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. gesiebten Zucker und $\frac{1}{2}$ Vierl. geriebene Chocolate dazu; dann schlägt man von 3 Eiern das Weiße zu steifem Schnee, rührt alles $\frac{1}{4}$ Stunde durcheinander, setzt dann mit einem Löffel kleine runde Häuflein auf Obladen, und backt sie recht langsam.

12. Gebackener Crem.

Man siedet 1 Schoppen Milch mit einem Stücklein Zucker, Zitronenschalen und ganzem Zimmt $\frac{1}{4}$ Stunde lang, stellt es dann vom Feuer, läßt es kalt werden, zerfleppert 5 Eier, gießt die Milch nach und nach daran, bestreicht ein langes Blech mit einem Rande mit Butter, bestreut es mit geriebenem Brode, füllt das zerflepperte darein, stellt es so lange auf heiße Asche, bis es gestanden ist. Oben muß man einen Deckel darauf legen und auf diesen Kohlen thun; wenn der Crem fest gestanden ist, schüttet man ihn auf einen hölzernen Deckel, schneidet dicke Stücke daraus, bestreut sie mit Mehl und läßt sie in heißgemachtem Schmalz gelb backen; wenn alles gebacken ist, bestreut man es mit Zucker und Zimmt. Der Teig muß beim Einfüllen im Geschirr 2 Fingerdick seyn.

13. Ordinaire Dampfknudeln.

Man nimmt schönes Weißmehl in eine tiefe Schüssel, stellt dieses an einen warmen Ort, bis es überschlagen ist; macht in die Mitte des Mehls ein Loch, thut 3 Löffelvoll gute Bierhefe hinein, macht mit lauer Milch einen Vorteig an, läßt ihn eine Weile stehen, bis er gut aufgegangen ist, nimmt sodann ein Stück Butter, so groß, als ein Ei, läßt es zergehen und nimmt lauwarmer Milch, einige Eier und macht den Teig vollkommen damit an, jedoch nicht zu locker und nicht zu fest, so daß er einem Brodteig ähnlich wird, schlägt ihn ab, salzt ihn ein wenig und läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen,

damit er aufgeht. Sobald er aufzugehen anfängt, bestreut man ein Nudelbrett mit schönem Mehl, nimmt hernach von dem Teige heraus, und macht Nudeln von beliebiger Größe. Sind sie auf dem Brett aufgegangen, so legt man sie in eine Reine, thut ein Stück Butter, so groß als ein Ei darein, gießt süße Milch daran. Sind die Nudeln gut aufgegangen, so darf man die Milch siedend werden lassen, sind die Nudeln aber nur ein wenig aufgegangen und noch schwer, so legt man sie nur in die lauwarme Milch, deckt sie mit einem passenden Deckel zu, setzt die Nudeln auf eine starke Gluth, läßt sie im Anfange stark sieden, aber ohne aufzudecken, man horcht von außen daran, wenn man hört, daß die Milch bald eingebraten ist, verringert man die Gluthen, daß sie nur noch ganz langsam Krust bekommen. Wenn die Nudeln klein sind und $\frac{1}{4}$ Stunde gebraten haben, so sind sie gewiß fertig; dann stellt man sie von der Gluth, deckt sie auf, hebt sie mit einem Nudelschäufelchen heraus und giebt sie auf den Tisch.

14. Dampfnudeln mit Krebsen gefüllt.

Der Teig wird wie der Borige gemacht. Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Krebsbutter mit einem Krebschöttel von Eiern, etlichen feingeschnittenen Krebschweifen, 4 Lth. Mehl, und 4 Eierdottern ab, wenn dieses zusammen gut abgerührt ist, wird der Teig auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett einen Messerrückendick ausgewallt, die abgeriebene Fülle darauf gegeben, gleich auseinander gestrichen und der Teig wieder bei der Mitte zusammengeslagen, sodann sticht man mit einem Kelchglase Nudeln in beliebiger Größe aus, giebt sie wieder auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett, deckt sie mit einem Tuche zu und läßt sie an einem warmen Orte aufgehen. Wenn sie aufgegangen sind, thut man in eine Kasserole Krebsbutter, Zucker und süßen Rahm in vorgemeldeter Quantität, legt die Nudeln darein und kocht sie auf starker Gluth zugedeckt ab. Sind sie zu trocken eingekocht, so macht man