

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

14. Dampfnudeln mit Krebsen gefüllt

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

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 zudeckt ab. Sind sie zu trocken eingekocht, so macht man

eine Sauce von 4 Eidottern, 1 Schoppen süßen Rahme, einem Stück Krebsbutter und etwas Zucker und giebt sie auf den Tisch.

### 15. Süße oder gesalzene Dampfnudeln.

Man nimmt zu 1 Pfd. Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter, stellt ihn in die Wärme, nicht daß er zergeht, sondern nur besser zu rühren ist. Dann wird er mit 2 Eiern abgerührt, und zu dem Mehl 2 Löffelvoll Bierhefe nebst 2 Löffelvoll Zucker daran gethan. Dieses wird mit lauer Milch angemacht, daß der Teig wie ein dicker Spazenteig wird; alsdann muß er 1 Viertelstunde geklopft werden, bis er sich vom Löffel abschält. Hernach wird er in die Wärme gestellt, daß er geht, wenn er nun halb gegangen ist, so nimmt man mit einem Löffel davon heraus, thut es auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett macht Nudeln daraus, so groß als man sie wünscht, und läßt ihn dann noch einmal gehen. Dann bestreicht man eine Reine dick mit Butter, bestreut den Boden dick mit Zucker, gießt etwas heiße Milch darein und setzt die Nudeln, wenn sie gegangen sind, so hinein, daß die Milch nicht darüber geht, stellt das Geschirr auf eine schwache Gluth, deckt es zu und legt auf den Deckel auch Kohlen, damit die Nudeln schön aufziehen. Ist dieses geschehen, so bestreicht man sie mit Butter, bestreut sie mit Zucker und läßt sie vollends gelb werden; hierauf gießt man noch ein wenig Milch neben herum, daß sich die Nudeln leicht ablösen, nimmt sie mit einem Schöpfelchen heraus, und giebt sie, nebst Milch, worin Zucker und ein Stücklein ganzer Zimmt gesotten worden ist, auf den Tisch. Auf die nämliche Art werden sie gesalzen, nur daß man den Zucker wegläßt. Dieses reicht für 3 bis 4 Personen.

### 16. Dampfnudeln mit Zwetschgen.

Der Teig wird entweder wie der Vorige oder nur mit Milch, einem wenig zergangener Butter und Salz angemacht und wie der Vorige ausgemirkt. Während