

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für bürgerliche Küche**

**Haushaltungsschule St. Elisabeth**

**Freiburg i. Br., [nach 1891]**

A. Auflage

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)

## A. Auflaufe.

## 384. Einfacher Auflauf (Scheiterhaufen).

10 — 12 mittelgroße Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit Wein, Zucker und Zimt weichgedünstet. Inzwischen schneidet man 9—10 Milchbrote in Scheiben, gibt alsdann in eine butterbestrichene, bestreute Form 1 Lage Wecken, hierauf 1 Lage Äpfel, nach Belieben auch Rosinen, dann wieder Wecken und so fort bis die Form voll ist; zu oberst sollen jedoch Wecken sein. Nun werden 4—6 Eier und 180 Gramm Zucker mit 1 Liter Milch verrührt und von diesem Guß von Zeit zu Zeit einige Löffel voll über die Auflaufmasse gegeben, bis sie so in einer Stunde gut durchweicht ist. Nun werden noch Buttersflöckchen darauf gegeben und der Auflauf  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Ofen aufgezogen. Man kann die Äpfel auch weglassen und nur Rosinen dazu nehmen.

## 385. Bettelmann.

Jrgend eine Obstsorte wird mit Zucker und Wasser weichgekocht. Weißbrot schneidet man in dünne Schnitten, gibt eine Lage davon in eine bestrichene Form, dann eine Lage Obst dann wieder eine Lage Brotschnitten usw. bis die Form voll ist. Zuletzt wird die nötige Milch mit Ei verrührt und Zucker genügend versüßt, löffelweise über die Masse gegeben, so daß die Flüssigkeit bis über die Hälfte daran hinaufreicht und die Speise in heißem Ofen aufgezogen.

## 386. Einfacher Kirschenaufauf.

Man kocht nach Nr. 339 einen dicken Griesbrei und läßt ihn erkalten. Dann wird ein Stück Butter leicht gerührt, nach und nach 3—4 Eigelb, 2 Löffel Zucker, der erkaltete Brei, Zitronensaft, Zimt, der Schnee der Eiweiß und die Kirschen dazugegeben, die Masse in eine butter-

bestrichene Auflaufform gefüllt und bei guter Hitze etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken.

### 387. Griesauflauf.

In 90 Gramm schwach geschmolzene Butter werden 75 Gramm Gries gerührt,  $\frac{3}{4}$  Liter kochende Milch oder Rahm dazugegeben, zu einem Brei gekocht und zum Erkalten gestellt. Dann gibt man 75 Gramm Zucker, nach und nach 8 Eigelb und den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine bestrichene Form und backt sie in nicht zu heißem Ofen 30 bis 40 Minuten.

### 388. Vanilleauflauf.

$\frac{3}{4}$  Liter Milch werden mit 1 Stückchen Vanille gekocht und bei Seite gestellt. Inzwischen rührt man in 90 Gramm schwach geschmolzene Butter, 90 Gramm Mehl oder Reismehl, gibt die Vanillemilch dazu, kocht es zu einem Brei, den man erkalten läßt. Dann werden 80 Gramm Zucker nach und nach 8 Eigelb und zuletzt der Schnee der Eiweiß dazugerührt, die Masse in eine bestrichene Form gefüllt und 30—40 Minuten gebacken.

### 389. Reisauflauf.

60 Gramm Reis werden gewaschen mit  $\frac{1}{2}$  Liter kochender Milch, 1 Stück ganzem Zimt und Zitrone weichgekocht. Wenn der Brei erkaltet ist, rührt man 90 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, nach und nach 8 Eigelb und den Schnee der Eiweiß darunter, gibt die Masse in eine bestrichene Form und backt sie 30—40 Minuten im Ofen.

### 390. Reisauflauf mit Aepfel.

Kleinere Aepfel werden geschält, mit einem Kartoffelbohrer oder Blechlöffel ausgebohrt und in Wasser mit Wein und Zucker nicht ganz weichgekocht, so daß sie schön ganz

bleiben. Dann gibt man von obiger Reismasse eine Lage in eine Form, stellt die Äpfel nebeneinander darauf, füllt sie mit Eingemachten oder Gelee, bringt die übrige Masse vollends darüber und zieht den Auflauf im Ofen auf.

### 391. Weckauflauf.

10 Milchbrötchen werden abgerieben, in Scheiben geschnitten und mit Milch angefeuchtet. Dann verrührt man 1 Eßlöffel Milch mit  $\frac{1}{4}$  Liter saurem Rahm, gibt es an die durchweichten Wecken und wenn es gut damit verrührt ist, nach und nach 8 Eigelb, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Rosinen, etwas Zimt und Zitrone und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Die Masse wird in eine bestrichene Form gefüllt und 1 Stunde im Ofen aufgezogen.

### 392. Kartoffelauflauf.

Gekochte Kartoffeln werden geschält und abgekühlt durch ein Sieb getrieben, 125 Gramm Butter werden schaumig gerührt, nach und nach 8 Eigelb, 340 Gramm Kartoffeln, 180 Gramm Zucker, feingewiegte Zitronenschale, ein Teiglein von 2 Löffel Mehl und  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm oder Milch und zuletzt der Schnee der Eiweiß dazugegeben, die Masse in eine bestrichene Form gefüllt und im Ofen 30–40 Minuten gebacken.

### 393. Kartoffelauflauf mit Käse.

Zu 125 Gramm leicht gerührter Butter gibt man 350 Gramm geriebene Kartoffeln und nach und nach 8 Eigelb. Unterdeffen hat man  $\frac{1}{4}$  Liter süßen Rahm heiß gemacht und über 80 Gramm geriebene Schweizer- oder Parmesankäse gegossen, ohne darin zu rühren. Wenn er ein wenig abgekühlt ist, wird er zu der Kartoffelmasse gegeben, nebst ein wenig Salz und dem Schnee der Eiweiß, die Masse eingefüllt und im Ofen aufgezogen.

## 394. Kastanienauflauf.

250 Gramm Kastanien werden gebrüht, Schale und Haut entfernt und mit  $\frac{1}{2}$  Liter Milch und 65 Gramm Zucker weichgekocht. Dann treibt man sie durch ein feines Sieb, rührt sie mit  $\frac{1}{4}$  Liter süßem Rahm recht schaumig gibt nach und nach 4 Eigelb und zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine bestrichene Form und zieht sie  $\frac{3}{4}$  Stunden im Ofen auf.

## 395. Nudelauflauf.

Nach Nr. 342 werden von 2 Eier und dem nötigen Mehl Nudeln, gemacht, weichgekocht, durch kaltes Wasser gezogen und dann auf einen Seiher zum Abtropfen gelegt. Inzwischen macht man einen Guß von 2 Löffel Mehl, welche man mit  $\frac{1}{4}$  Liter saurem Rahm anrührt und mit 5 Eigelb, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Sultaninen und dem Schnee der Eiweiß vermischt. Nun gibt man in eine bestrichene Form eine Lage Nudeln, dann einige Löffel Guß, hierauf wieder Nudeln und so fort bis die Form voll ist und läßt den Auflauf  $\frac{3}{4}$  Stunden im Ofen aufziehen.

## 396. Nudelauflauf mit Schinken.

140 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 8 Eigelb, Salz, Muskatnuß, 2 Löffel Mehl, die gekochten Nudeln, feingewiegter Schinken und etwas Rahm und der Schnee der Eiweiß dazugegeben und die Speisen im Ofen aufgezogen. Statt Schinken kann auch ein mit Zwiebeln und Petersilien feingewiegtes Kalbsbriesle unter die Auflaufmasse gegeben werden.

## 397. Chokoladeauflauf.

8 Eigelb werden mit 125 Gramm Zucker schaumig gerührt, 125 Gramm geriebene Chokolade, 25 Gramm Mehl, 25 Gramm Kartoffelmehl, 1 starke Messerspiße

Hirschhornsalz und der Schnee der Eiweiß darunter gemischt, in eine bestrichene Form eingefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken

oder:

Von 90 Gramm Zucker, 2 ganzen Eier, 6 Eigelb, 60 Gramm geschälte, gewiegte Mandeln, 60 Gramm Schokolade und dem Schnee der Eiweiß bereitet man auf obige Art einen Auflauf.

### 398. Zitronenauflauf.

100 Gramm gestoßener Zucker werden mit 8 Eigelb schaumig gerührt, 100 Gramm Mehl, 1 Löffel Zitronenzucker, 1 Kaffeelöffel Zitronensaft und das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazugegeben, in eine bestrichene Form gefüllt und im Ofen gebacken.

### 399. Punschauflauf.

70—80 Gramm Mehl wird mit  $1\frac{1}{2}$  Viertel Milch angerührt, mit 140 Gramm Butter auf schwachem Feuer zu Brei gekocht und zum Erkalten gestellt. Dann gibt man 140 Gramm Zucker, nach und nach 7—8 Eigelb, sehr wenig Salz, die feingewiegte Schale einer Zitrone, 1 Löffel Zitronensaft, 4 Löffel Rum und zuletzt den Schnee der Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine bestrichene Form und backt sie bei mäßiger Hitze  $\frac{3}{4}$  Stunden.

### 400. Weinauflauf.

8 Eigelb werden mit 8 Eßlöffel Zucker schaumig gerührt, 125 Gramm feingewiegte Mandeln, 50 Gramm feingesehnittener Zitronat, 1 Kaffeelöffel Zimt,  $\frac{1}{2}$  Messerspitze Nelken, 8 Löffel Weizenmehl und der Schnee der Eiweiß dazugegeben, in die Form gefüllt und  $\frac{3}{4}$  Stunden im Ofen gebacken. Inzwischen werden 70 Gramm Zucker an der Schale einer Orange abgerieben, mit dem Saft der Orange dick eingekocht und mit dem Schnee von 3 Eiweiß sorgfältig vermischt. Beim Anrichten wird der Auflauf

gestürzt, mit  $\frac{1}{2}$  Liter Glühwein übergossen, mit dem Schnee ringsum verziert, und zum Gelbwerden noch kurze Zeit in den Ofen gestellt.

#### 401. Kapuzinerauflauf.

8 Löffel Zucker werden mit 7—8 Eigelb schaumig gerührt, die feingewiegte Schale und der Saft 1 Zitrone, 8 Löffel Weizmehl, 2 Löffel Rührmehl und der Schnee der Eiweiß dazugegeben, in eine bestrichene Form gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken. Beim Anrichten wird dieser Auflauf ebenfalls gestürzt und mit  $\frac{1}{2}$  Liter Glühwein (Weißwein) übergossen.

#### 402. Saurer Rahmauflauf.

4 Löffel Mehl (70—80 Gramm) werden mit schwach  $1\frac{1}{2}$  Viertel saurem Rahm angerührt, nach und nach 8 Eigelb, 125 Gramm Zucker und 1 Löffel Zitronenzucker dazugegeben, wenn es gut abgerührt ist, der Schnee der Eiweiß darunter gemengt, in eine bestrichene Form gefüllt und  $\frac{3}{4}$  Stunden aufgezogen.

#### 403. Erdbeerauflauf.

175 Gramm Mehl werden mit 140 Gramm schwach geschmolzener Butter und  $1\frac{1}{2}$  Viertel Milch angerührt, auf schwachem Feuer zu einem Brei gekocht und 140 Gramm Zucker dazugegeben. Wenn die Masse erkaltet ist, mischt man nach und nach 8 Eigelb, den Schnee der Eiweiß und zuletzt 250 Gramm Erdbeeren dazu, füllt die Masse in eine bestrichene Form und backt sie im Ofen  $\frac{3}{4}$  Stunden.

#### 404. Bisquitauflauf.

$\frac{1}{2}$  Liter Milch wird mit 1 Löffel Zucker und 1 Stückchen Vanille gekocht. Dann macht man von 15 Gramm Mehl, etwas Milch und 4 Eigelb ein Teiglein, rührt es langsam in die Vanillemilch, schlägt es noch eine Weile und stellt die Creme beiseite. Nun bringt man in eine Auflaufform eine Lage Bisquitschnitten, dann

einige Löffel Creme, hierauf wieder Schnitten und so fort, bis die Form voll ist. Hierauf wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, mit 2—3 Löffel Zucker vermischt, auf die Auflaufmasse gegeben, nach Belieben noch mit Mandeln gespickt und im Ofen 10—15 Minuten aufgezogen. Statt Biskuitschnitten kann auch übriger Kuchen, Pudding, Hefengebäck oder Kleinkonfekt, namentlich Makronen verwendet werden oder:

Man bringt in die Form eine Lage Schnitten oder Stücke von übrigem Kuchen und befeuchtet sie mit heißem Wein, dann wieder Schnitten und so fort, gibt hierauf einen Guß von 4 Eigelb und 8 Löffel Weißwein, welche man auf dem Feuer schaumig schlägt darüber, läßt den Auflauf im Ofen  $\frac{1}{4}$  Stunde backen, stürzt ihn, bestreut ihn mit Zucker und serviert ihn mit einer Früchtesauce. Man kann auch den steifen Schnee von 4 Eiweiß mit 2 Löffel Zucker vermischen, auf die eingelegten Schnitten streichen und dann erst im Ofen aufziehen lassen.

#### 405. Schneeberg.

8 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit 4 Eßlöffel (80 Gramm) Zucker und 4 Eßlöffel Eingemachtem vermischt, die Masse auf eine Platte bergartig angerichtet, mit feingeschnittenen Mandeln gespickt und in einem abgekühlten Ofen zu hellgelber Farbe gebacken.

#### 406. Apfelauflauf.

Von  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl wird ein Brei gekocht und zum Erkalten gestellt. 6 kleinere Äpfel werden geschält, mit einem Löffel ausgebohrt und mit Eingemachtem gefüllt. Dann werden 80 Gramm Butter schaumig gerührt,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, nach und nach 6 Eigelb, der erkaltete Brei, Saft und Schale, 1 Zitrone und der Schnee der Eiweiß dazugegeben. Die gefüllten Äpfel stellt man in eine Auflaufform, gibt die Masse darüber und backt sie nun bei guter Hitze.

## 407. Cremeäpfel.

Von 2 Löffel Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 4 Eigelb, 4 Löffel Zucker und 1 Stückchen Vanille wird wie beim Bisquitauflauf eine Vanillecreme gemacht. Dann werden 15—20 mittelgroße Äpfel geschält, mit einem Kartoffelbohrer oder Blechlöffel ausgehöhlt und mit Wasser sorgfältig nicht ganz weich gekocht, so daß sie ganz bleiben. Hierauf stellt man sie nebeneinander in eine feuerfeste Platte, füllt sie mit Eingemachtem oder Gelee, gibt die Vanillesauce daran, schlägt das Eiweiß zu Schnee, vermischt es mit 2 Löffel Zucker, gibt es auf die Äpfel und läßt die Speise 10—15 Minuten zu hellgelber Farbe backen.

## 408. Gebakene Äpfel.

Große Äpfel werden geschält und mit einem Kartoffelbohrer ausgehöhlt. Dann macht man eine Fülle von 100 Gramm geschälten, feingewiegten Mandeln, 100 Gramm gestoßenem Zucker und 3 Eiern, rührt es zusammen recht schaumig, füllt die Äpfel damit. Diese werden dann in einer flachen Pfanne mit Wein, Zucker und Zimt im Ofen weichgedünstet. Doch dürfen sie nicht zerfallen.

## 409. Äpfelcharlotte.

15—20 Reinetten-Äpfel werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit 150—200 Gramm Zucker im Ofen, womöglich ohne Wasser, weichgedünstet. Inzwischen werden von Einback oder Milchbrotten Scheiben geschnitten, diese in zerlassene Butter und gestoßenen Zucker getaucht und eine bestrichene, bestreute Form damit ausgelegt. Nun vermischt man die Äpfel mit 2 Löffel gewaschenen großen und 2 Löffeln kleinen Rosinen, füllt sie alsdann in die ausgelegt Form, gibt noch eine Lage Schnitten darauf, backt die Speisen im Ofen  $\frac{1}{2}$  Stunde zu gelbbrauner Farbe, stürzt sie alsdann auf eine Schüssel und serviert sie dick mit Zucker bestreut.

## 410. Gejalzener Auflauf (zu Braten oder Gemüse).

130 Gramm Mehl werden mit  $1\frac{1}{2}$  Viertel ( $\frac{3}{8}$  Liter) Milch angerührt, 2 eigröße Stück Butter dazu getan und unter fortwährendem Rühren auf schwachem Feuer gekocht, bis sich der Teig von der Pfanne löst. Dann läßt man ihn in einer Schüssel verkühlen, rührt 6—8 Eigelb dazu, gibt zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine bestrichene Form oder feuerfeste tiefe Platte und läßt sie im Ofen  $\frac{1}{2}$  Stunde aufziehen.

## B. Puddings.

## 411. Kalbfleischpudding.

500 Gramm Kalbfleisch wird fein gehackt oder gewiegt und nach Belieben durch ein Sieb gestrichen. 4 Milchwecken werden geschält, in Milch eingeweicht, doch so, daß sie nicht zu weich werden, fest ausgedrückt und fein gewiegt. Dann rührt man 250 Gramm gehäutetes, fein gehacktes Nierenfett oder Butter recht schaumig, gibt nach und nach 6 Eigelb, die Wecken, etwas feingewiegte Zwiebeln und Petersilie, Salz, etwas Pfeffer und das Kalbfleisch dazu, mischt zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine glatte, mit Butter bestrichene und Gries bestreute Form und kocht den Pudding im Wasserbade  $1\frac{1}{2}$  Stunden. Derselbe wird mit folgender Sauce serviert: 125 Gramm Butter wird schaumig gerührt, 2 Löffel Mehl, 2 Eigelb und Zitronensaft darangegeben und mit Fleischbrühe zu Sauce verdünnt. Vor dem Anrichten wird diese auf Feuer gesetzt, mit dem Schneebesen geschwungen bis sie ans Kochen kommt und dann durch ein Sieb über den Pudding gegeben. Der Pudding läßt sich auch von geschabter Leber herstellen; man serviert dieselben mit einer braunen Kapernsauc.