

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1852

Crêmes.

urn:nbn:de:bsz:31-54735

Crèmes.

544. Crème mit Vanille und Chokolade.

Man kocht 3 Loth Hausenblase mit 1 Schoppen Wasser ganz kurz, schneidet sie vorher in kleine Stücke und weicht sie über Nacht ein, koche alsdann 2 Tafeln Chokolade mit Zucker und Wasser kurz, thue $\frac{1}{4}$ von der gekochten Hausenblase, welche vorher durchgeseiht wird, hinein, fülle den Boden einer Form damit und laß es gestehen, koche alsdann $1\frac{1}{2}$ Schoppen süßen Rahm oder Milch mit Zucker und Vanille, welche in ein Tüchlehen gebunden wird, thue sie dann vom Feuer und laß sie erkalten, rühre alsdann 15 Eigelb an die Milch, nimm sie dann wieder auf's Feuer und rühre darin, bis es dick ist, menge dann die übrige Hausenblase darunter, thue es wieder vom Feuer und laß es erkalten, schlage 1 Schoppen Doppelpetrahm zu Schnee, menge ihn unter die erkaltete Masse, fülle die Form damit auf und laß es an einem kalten Ort stehen; beim Anrichten wird die Form in heißes Wasser getaucht und dann auf eine Platte gestürzt.

545. Crème von Chokolade.

Man nehme 8 Loth geriebene Chokolade und 3 Loth Zucker, koche es mit 1 Schoppen Wasser bis zu $\frac{1}{2}$ Schoppen, thue dann 3 Loth Hausenblase, welche zuvor mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser bis zu $\frac{1}{4}$ Schoppen eingekocht und durchgeseiht ist, darunter, nehme hierauf 1 Schoppen süßen Rahm, schlage ihn mit dem Schneebesen zu Schaum, menge ihn unter die Hausenblase und Chokolade, fülle die Masse in eine Form, stelle sie in Eis oder an einen kalten Ort und stürze ihn auf eine Platte.

546. Crème mit Mandeln.

Man stößt 2 Händevoll geschälte Mandeln mit ein wenig Milch, rührt dann 12 Eiergelb, 2 Löffelvoll Rosenwasser und 2 Schoppen süßen Rahm daran, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben wird, stellt es in einem Casserol auf's Feuer und rührt beständig darin, bis es dick ist, schüttet es alsdann in eine Compotiére und läßt es gesehen.

547. Crème mit Karmel.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker in ein Casserol, gib dazu etwas Wasser und lasse ihn zum Karmel brennen, das heißt, schön dunkelgelb. Ist dies geschehen, so gieße man 3 Loth vorher klar gekochte Hausenblase dazu und lasse das Karmel sich wieder damit auflösen; ist es etwas verfühlt, so wird 1 Schoppen geschlagener süßer Rahm darunter gemengt, in eine Form gefüllt, in Eis gesetzt und wenn es gestanden ist, die Form in heißes Wasser getaucht, gestürzt und servirt.

548. Crème von Kaffee.

Zu $\frac{1}{2}$ Maas Milch nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund guten Kaffee, welcher aber hell gebrannt sein muß, stößt ihn im Mörser grob, thut ihn in die siedende Milch nebst einem Stück ganzen Zimmt, Citronenschale, und so viel Zucker dazu, wie man es in der Süße haben will, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, seigt es dann durch ein Haarsieb, und wenn es kalt ist, rührt man 8 Eiergelb hinein, seigt es wieder durch ein Haarsieb, schüttet es dann in eine Salatiére oder Compotiére, setzt das Geschirr in kochendes Wasser, thut einen Deckel mit Kohlen darauf und kocht es schnell; wenn die Crème fest ist, wird sie kalt aufgetragen.

549. Crème von Thee.

Man nimmt 2 Loth grünen Thee, kocht dann 3 Schoppen Milch mit ein wenig Zimmt, Citronenschale, Zucker, bis es süß genug ist, $\frac{1}{4}$ Stunde und brüht den Thee damit an, läßt ihn dann $\frac{1}{2}$ Stunde stehen und seigt es durch ein Haarsieb, rührt dann von 10 Eiern das Gelbe daran, gießt es in eine Salatière, stellt es in kochendes Wasser, thut einen Kohlendekel darauf und wenn es fest ist, läßt man es kalt werden und gibt es zu Tische.

550. Crème von Kirſchen.

Man nimmt 2 Pfund schwarze Kirſchen, feint sie aus und kocht sie mit einem Stück Zucker und etwas Zimmt auf schwachen Kohlen, bis der Saft ganz eingekocht ist. (Außer der Kirſchenzeit müſſen es eingemachte Kirſchen ſein, wobei man den Zucker wegläßt). Dann nimmt man 3 Loth klar gekochte Hausenblase, welche zu $\frac{1}{4}$ Schoppen eingekocht ſein muß, darunter, nebst 1 Schoppen geſchlagenem süßen Rahm, füllt dies Alles in eine Form, ſtellt es an einen kalten Ort, und wenn es geſtanden iſt, taucht man es in heißes Wasser und ſtürzt es auf eine Platte.

551. Crème von Erdbeeren.

Man weicht 3 Loth Hausenblase über Nacht in einem Schoppen Wasser ein, kocht sie dann bis zu $\frac{1}{4}$ Schoppen ein und ſeigt sie durch, ſo macht man es bei allen Crèmes, woran Hauſeblase iſt. Man treibt alsdann 3 Schoppen Erdbeeren durch ein Sieb, mengt $\frac{1}{4}$ Pfund geſiebten Zucker, die Hausenblase und 1 Schoppen geſchlagenen süßen Rahm darunter, füllt es in eine Form und ſtellt es an einen kalten Ort, beim Stürzen mache es wie bei dem vorigen.

552. Crème von Himbeeren.

Wird bereitet wie Crème von Erdbeeren.

553. Crème von Punsch.

Man nimmt 3 Loth klargekochte Hausenblase, kocht dann $\frac{1}{2}$ Maas weißen Wein mit einem Stück Zucker, thut ihn nebst dem Saft einer Citrone und der Schale derselben auf Zucker abgerieben zu der Hausenblase; dieses wird nun zusammen aufgekocht und mit 12 Eiergelb legirt, wo man es recht stark mit einem hölzernen Schneebesen schlägt, bis es kocht; dann nimmt man es vom Feuer, thut ein Glas Arac hinein, läßt es durch ein Haarsieb laufen, füllt es in eine Form und stellt es in Eis; wenn es gestanden ist, taucht man es ein wenig in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte.

554. Citronen = Crème.

Nimm $1\frac{1}{2}$ Schoppen Wein, die Schale und den Saft von 2 Citronen, 16 Eiergelb, Zucker bis es süß genug ist, bringe dieses in einem Casserol auf das Feuer bis es dick ist, lasse es durch ein Haarsieb laufen und erkalten, rühre alsdann den Stand von zwei Kalbsfüßen dazu, schlage das Weiße von 8 Eiern zu Schnee, menge ihn darunter, bestreiche eine Form mit Provençeröl, fülle den Crème hinein und stelle ihn in Eis, ehe er gestürzt wird umschlage ihn mit einem heißen Tuch und stürze ihn.

555. Drangen = Crème.

Wird wie der Citronen = Crème zubereitet, nur statt Citronen werden Drangen genommen.

556. Crème von Reis.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Reis, brüht ihn 3 Mal mit Wasser ab, kocht ihn dann mit Milch weich, es darf aber nicht stark darin gerührt werden, damit der Reis ganz bleibt, dann wird $\frac{1}{2}$ Quentchen Vanille mit $\frac{1}{2}$ Schoppen kochender Milch angebrüht, durchgeseiht und an den Reis geschüttet, läßt es dann noch ein wenig damit kochen. Der Reis muß, so lange er kocht, immer mit Milch aufgegossen werden, wenn er weich ist, muß er so dick wie ein Reisbrei sein; thue alsdann Zucker nach Belieben daran und laß ihn kalt werden, koche 3 Loth feingeschnittene Hausenblase mit einem Schoppen Wasser, bis es zu $\frac{1}{4}$ Schoppen eingekocht ist, seibe es durch und schütte es an den Reis, menge dann 1 Schoppen süßen geschlagenen Rahm leicht darunter, fülle es in eine Form und stelle es an einen kalten Ort, wenn es gestanden ist, taucht man es in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte; mache dann folgende Sauce darüber: Man kocht 1 Schoppen Himbeersaft mit 1 Trinkglasvoll Wein und einem Stück Zucker recht dick ein, läßt sie kalt werden und schüttet sie dann über den Crème.

557. Reis-Crème anderer Art.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund Reis, brühe ihn 3 Mal ab, schütte ihn auf ein Haarsieb, daß das Wasser abläuft, thue nun 2 Schoppen Milch und ein Stückchen Butter dazu, stelle ihn wieder auf's Feuer und lasse ihn so lange kochen, bis er dick und weich ist, thue ihn vom Feuer, treibe ihn durch ein Haarsieb in eine Schüssel, lasse ihn abkühlen, thue dazu das Abgeriebene von einer Citrone und 8 ganze und 4 gelbe Eier und Zucker mit ein wenig Vanille bis es süß genug ist, rühre Alles recht untereinander, bestreiche 2 Formen mit Butter, fülle die Masse ein, stelle die Formen in kochendes Wasser und lasse es zwei Stunden langsam kochen.

558. Reis mit Marasquino.

12 Loth schöner Reis werden dreimal abgebrüht, mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, einer Stange Vanille und 2 Schoppen süßem Rahm dick gekocht, wenn die Masse erkaltet ist, fügt man den Schnee von $\frac{1}{2}$ Schoppen Schlagrahm bei; doch zuerst für 24 Kreuzer Marasquino 1 Loth aufgelöste Hausenblase oder für 9 Kreuzer Gelatine; hierauf wird die Masse in eine Form gefüllt, einige Stunden stehen gelassen, am besten auf Eis; kurz vor dem Serviren stürze sie und gib eine Himbeer sauce dazu.

559. Charlotte russe.

Nimm 6 Eiergelb in ein Casserol, ein wenig Mehl, rühre es mit 1 Schoppen Milch und einer in Stückchen geschnittenen Stange Vanille auf dem Feuer bis es kochen will, nimm es schnell weg und passire es durch ein Haarsieb, thue Zucker daran bis es süß genug ist. Nimm dann zu einer Form 2 Loth Gelatine, stelle sie mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser auf's Feuer und lasse sie bis auf $\frac{1}{4}$ Schoppen einkochen, wenn sie abgekühlt ist, schütte sie unter die Masse; schlage hierauf $\frac{3}{4}$ Schoppen Schlagrahm steif (besser ist es, wenn man den Schlagrahm vom Conditor nimmt), und rühre ihn darunter, lege die Form mit breiten Biscuits aus, fülle die Masse ein so lange sie noch lau ist, und stelle sie auf's Eis bis sie gestanden ist.

560. Blanc manger von 3 Farben.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund süße Mandeln, brüht sie in kochendem Wasser an, nimmt die Schale davon weg, wäscht sie in kaltem Wasser ab und stößt dieselben mit etwas Milch in einem Mörser recht fein; dann thue sie in ein Casserol, gib dazu 3 Schoppen süßen Rahm oder Milch nebst etwas Vanille und

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, rühre es auf dem Feuer ab, lasse es einigemal aufkochen und treibe es durch ein Haarsieb, thue alsdann 4 Loth in Wasser gekochte und durchgeseigte Hausenblase darunter, dann theilt man die Masse in 3 Theile; in einen Theil thut man spanischen Flor und etwas Zimmt, in den andern feingeseigte Chocolate und den dritten läßt man weiß. Alsdann läßt man jeden Theil noch einmal kochen, thut dann zuerst den Theil mit Chocolate in eine Form, läßt es kalt werden, dann gießt man den Theil mit spanischem Flor und wenn es wieder kalt ist, gießt man das Weiße darauf, stellt es dann in Eis oder an einen kalten Ort; wenn es gestanden ist, taucht man es in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte.

561. Blanc manger von Citronen.

Man kochte einen oder mehrere Kalbsfüße in Wasser, bis sie recht weich sind, läßt es durch einen Seiber ablaufen, die Brühe läßt man recht dick einkochen, stelle sie vom Feuer und lasse sie gesehen, nimm dann zu einem Fuß 1 Schoppen Milch und 1 Löffelvoll Mehl, rühre es mit ein wenig Milch glatt, thue $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßene und geschälte Mandeln, 2 an Zucker abgeriebene Citronen und dann vollends die Milch in ein Casserol, nimm dann das Fett von der Kalbsbrühe herunter, schütte das Helle in das Casserol und laß Alles recht kochen. Nimm es dann vom Feuer und laß es abkühlen, rühre 4 Eiergelb gut darunter, seihe Alles durch ein Sieb, gieße es in eine Form und laß es gesehen; beim Stürzen mache es wie bei dem vorhergehenden.