

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Reisgerichte.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

Reisgerichte.

392. Reisgemüse (Wasserreis.)

Zutaten: 1 Pfund Reis, beste Sorte, 2 Liter Wasser, 1 mäÙig gehäufster Eßlöffel Salz, 30 Gramm Palmona oder Butter.

Zubereitung: Der Reis wird verlesen, zweimal blanchiert (d. h. mit 1 Liter kaltem Wasser aufgesetzt, ans Kochen gebracht und abgegossen), 1 Liter kochendes Wasser darauf gegeben, sobald der Reis trocken aussieht, den zweiten Liter Wasser, in dem man das Salz auflöste, hinzugetan und fertig ausgequollen, was am besten im Bratofen geschieht. Die Butter oder Palmona werden kurz vor dem Garwerden hinzugefügt, der Reis sehr vorsichtig gewendet. Er dient zu Ragouts, Frikassees, geschmorten Fleischen usw.

393. Reis im Rand.

Der nach obiger Vorschrift zubereitete Reis wird in eine mit Butter ausgestrichene runde Blech- oder Emailleform gedrückt, worin er $\frac{1}{2}$ Stunde an warmer Stelle stehen muß. Dann wird er auf eine runde, halbtiefe Platte gestürzt, mit Butterstückchen belegt, in der Mitte ein fertiges Ragout, Sühner- oder Kalbfleischfrikassee und dergl. angerichtet.

394. Bouillonreis.

Zutaten: 1 Pfund Reis beste Sorte, 2 Liter gute Bouillon, 30 Gramm Butter oder Palmona, nach Belieben feingewiegte Petersilie.

Zubereitung: Der Reis wird zweimal blanchiert, gut abgegossen, mit kräftiger Bouillon, die man in zwei Teilen daran gibt, ausgequollen, mit Butterstückchen belegt, mit feingewiegter Petersilie bestreut, angerichtet. Paßt zu gekochtem und gebackenem Fleisch.

395. Milchreis (Reisbrei).

Zutaten: 1 Pfund guter Reis, 1 Liter Wasser, 1 Liter Milch, 20 Gramm Palmona oder Butter, 1 Teelöffel Salz, 160 Gramm Streuzucker, 1 Teelöffel Zimt.

Zubereitung: Der Reis wird zweimal blanchiert, 1 Liter kochendes Wasser, später Salz, Butter und 1 Liter kochende Milch hinzugegeben und fertig ausgequollen, mit Zucker und Zimt bestreut, serviert.

396. Tomatenreis.

Zutaten: 1 Pfund Reis, 1 Pfund reife mittelgroße Tomaten, 1 Liter Wasser, 1 Liter Bouillon, 1 Eßlöffel Salz, 50 Gramm Palmona, 1 kleine Zwiebel, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Die Zwiebel wird feingeschnitten, in der angebräunten Palmona geschwitz, die abgewaschen, in Scheiben geschnittenen Tomaten hineingelegt, mit Salz bestreut und weich gedünstet, durch einen Durchschlag getrieben, der Brei mit dem mit Wasser und Bouillon ausgequollenen Reis gemischt.

397. Apfelreis.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfund Reis, $1\frac{1}{2}$ –2 Pfund Kochäpfel, 100 Gramm Korinthen, 125 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zimt, $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 1 Messerspitze Salz, 150 Gramm Butter oder Palmona.

Zubereitung: Die Äpfel werden geschält, von Stiel und Kernhaus befreit, in $\frac{1}{16}$ geschnitten mit Zucker bestreut, wenn ihnen Säure fehlt, mit Weißwein oder Zitronensäure besprengt. Die Korinthen werden ausgequollen. Zwei Auflaufformen werden mit Palmona ausgestrichen, gut ausgequollener Reis hinein, dann Äpfel, Zucker und Korinthen und wiederum Reis darauf, bis die Form knapp voll ist. Obenauf legt man die Äpfelstücke im Kranz, bestreut sie mit Zucker, gibt Palmona in Stückchen darauf und bäckt den Reis $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunden. Es können auch noch geriebene Mandeln mit verwendet, aber auch diese und Korinthen weggelassen werden.

398. Reis mit Pflaumen.

Wird zubereitet wie oben, nur statt Äpfel frische oder geschmorte, entsteinte Pflaumen verwenden.

399. Apfelreis und Pflaumenreis anderer Art.

Zu diesen quillt man den Reis mit Wasser und wenig Salz aus, dünstet die Äpfel mit Zucker und Zitronenschale

weich, mischt beides unter Hinzugabe von $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein, 30 Gramm Butter oder Palmona, 100 Gramm Zucker und 1 Messerspitze geriebener Zitronenschale untereinander, läßt es 20 Minuten ziehen und richtet den Reis mit Zucker und Zimt bestreut an. Mit den Pflaumen wird ebenso verfahren.

Nudel- und Maccaronigerichte.

Daß Nudeln und Maccaroni viel zu wenig und meist nur als Zuspeise an Stelle von Kartoffeln zur Anwendung kommen, liegt wohl an der Unkenntnis in der mannigfachen Zubereitungsweise. Daß Maccaroni und Nudeln sehr leicht sättigen, beweist, daß sie ein gutes Nahrungsmittel darstellen, das tatsächlich auch wegen seines bedeutend höheren Stärke- mehlgehaltes und den bei der Fabrikation verwendeten Eiern weit über die Kartoffelnahrung zu stehen kommt. Wenn auch die fabrikmäßige Herstellung der Nudeln und Maccaroni im allgemeinen bereits eine hohe Stufe erreicht hat, steht es der Hausfrau immer noch frei, ihre Auswahl zu treffen.

Breite, sogenannte Hausmacher-Nudeln und Maccaroni sollten immer in reichlich Wasser gekocht werden, damit sie sich nicht reiben und drücken. Zu 1 Pfund Maccaroni rechnet man 3–4 Liter Wasser, mit 3–4 gestrichenen Eßlöffeln Salz versehen. Man gibt sie immer in kochendes Wasser, läßt sie langsam, je nach der Sorte 25–45 Minuten kochen, schüttet sie auf einen Durchschlag, besprengt sie mit frischem Wasser, wodurch sie sich straffen und glatt werden, auch an Geschmack gewinnen. Warm gehalten sollen Maccaroni und Nudeln nicht im Kochwasser, sondern im Durchschlag, auf heißem Wasser stehend, werden.

400. Gebackene Maccaroni (6 Personen).

$\frac{3}{4}$ – 1 Pfund Maccaroni werden nach Vorschrift gekocht, gut abgetropft, 50 Gramm Palmona und 10 Gramm Butter, auch Palmin und Butter werden in breiter Pfanne heiß ge-