Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

Crême.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

Visual Library

631), nur daß an die Stelle des Hühnerfleisches bei der Farce Entenbrustfleisch genommen wird.

640. Farcirte wilde Gans.

Wird zubereitet wie die Enten Nr. 639.

Crême.

641. Rahm-Crême.

Man nehme 6 Eiergelb und 6 Löffel voll Wein, und Zucker nach Belieben, daß es jedoch süß genug wird. Nun rühre man dies zu einem Crême auf dem Feuer ab, wenn er dick genug ist, lasse man ihn kalt werden und rühre etwas Aprikosenmarmelade hinein, dann thue man eine halbe Maß geschlagenen Rahm dazu und ein halbes Loth Hausenblase. Hierauf setze man es in einer beliebigen Form auf das Eis. Vor dem Anrichten tauche man die Form in warmes Wasser und stürze sie dann.

642. Rahm-Crême mit Hegenmark.

Man nehme 8 Eiergelb, 8 Loth Zucker und 4 Loth Mehl, rühre dieß mit ½ Schoppen süßem Rahm glatt, rühre es auf dem Feuer ab, und rühre dann einen starken Anrichtlöffel voll Hegenmark hinein, schlage hierauf das Weiße der 8 Eier zu Schnee und gebe ihn ebenfalls darein, nebst 2 Loth in Wasser gekochter Hausenblase. Diese Mischung muß geschehen, während die Masse heiß ist, dann auf das Eis gesetzt und beim Anrichten in warmes Wasser getaucht, gestürzt und servirt.

643. Rahm-Crême mit Kirschenmarmelade.

Wird gemacht wie Nr. 642.

644. Rahm-Crême mit Zwetschgenmarmelade.

Wie Nr. 642.

Eben so können auch die Rahm-Crême von Erdbeer-, Himbeer- und Aepfelmarmelade bereitet werden.

645. Chocolade-Crême.

Koche 3 Loth Hausenblase, wenn sie gut zerklopft und zerrissen ist, mit einem Schoppen Wasser; ist dieselbe gut verkocht, so seihe man sie durch ein Sieb und koche sie bis auf 1/4 Schoppen ein, dann nehme 8 Loth Chokolade, koche sie mit Wasser bis zu 1/2 Schoppen und gebe sie nebst Zucker unter die Hausenblase. Hierauf nehme einen Schoppen süßen Rahm, schlage ihn mit dem Schneebeesen zu Schaum, gebe ihn unter die Hausenblase und Chokolade, dann diese Masse in eine Form gefüllt und auf das Eis gestellt; beim Anrichten wird die Form in heißes Wasser getaucht, gestürzt und servirt.

646. Aprikosen-Crême.

Die Hausenblase wird gekocht wie bei Nr. 645, dazu nehme man etwas Aprikosenmarmelade und einen Schoppen geschlagenen süßen Rahm, thue es in eine Form und verfahre wie bei Nr. 645.

647. Crême mit Biscuit.

3 Loth Hausenblase werden gekocht wie bei Nr. 645, darunter wird 1 Schoppen geschlagener süßer Rahm nebst 1/4 Pfund Zucker und fein gestoßenem Biscuit gemengt, die Masse in eine Form gefüllt, in's Eis gestellt, gestürzt und servirt.

648. Crême von Erdbeeren.

Sind 3 Loth Hausenblase hell gekocht, so wird 1/4 Pfund Zucker nebst etwas Erdbeeren, welche man vorher durch ein Sieb getrieben hat, so wie ein Schoppen geschlagener süßer

Rahm dazu gegeben. Dieses in eine Form gefüllt, auf das Eis gestellt und beim Anrichten gestürzt.

649. Crême von Himbeeren.

Dieses wird bereitet wie das von Erdbeeren (Nr. 648).

650. Crême von Orangen.

Sind 3 Loth Hausenblase klar gekocht, so nehme ¼ Pfund Zucker, darauf reibe man leicht eine süße Orange ab, stoße alsdann den Zucker und thue ihn zu der Hausenblase; hierauf wird ein Schoppen gut geschlagener süßer Rahm leicht darunter gerührt, in eine Form gefüllt und auf das Eis gestellt; beim Anrichten gestürzt und servirt.

651. Crême mit Maraskino.

3 Loth Hausenblase werden hell und zu ¼ Schoppen eingekocht, ¼ Pfund Zucker, 1 Schoppen gut geschlagener süßer Rahm nebst etwas Maraskino darunter gethan; dieses in eine Form gethan, auf das Eis gestellt, beim Anrichten in warmes Wasser getaucht, gestürzt und servirt.

652. Crême mit Früchten.

Koche 3 Loth Hausenblase klar und, wenn sie durchgeseiht ist, bis zu ¼ Schoppen ein; dazu nehme ¼ Pfund Zucker und einen Schoppen geschlagenen süßen Rahm, lege hierauf eine Form mit eingemachten Früchten aus und gebe den Crême hinein; dann ins Eis gesetzt, beim Anrichten die Form in heißes Wasser getaucht, gestürzt und servirt.

653. Crême mit Chocolade überzogen.

Bereite den Crême wie bei Nr. 651. Davon nehme den dritten Theil und gebe 6 Loth Chocolade darunter, welche mit Wasser und Zucker vorher gekocht wurde, gieße die Form damit aus, in welche der Crême gefüllt werden soll und stelle dieselbe auf das Eis. Dann gebe den übrigen weißen

Crême hinein und lasse ihn ebenfalls stehen, beim Anrichten gestürzt und servirt.

654. Crême mit Mandeln.

Nehme ¼ Pfund Mandeln, häute sie in kochendem Wasser ab und röste sie im Backofen schön gelb, dann gestoßen und mit kochender Milch angebrüht; lasse sie eine Zeitlang stehen, dann seihe sie durch ein Sieb; hierauf koche die Milch mit ¼ Pfund Zucker ein bis zu ½ Schoppen und gebe 3 Loth Hausenblase dazu, welche vorher mit Wasser hell gekocht worden; dann einen halben Schoppen geschlagenen süßen Rahm leicht darunter gemengt, in die Form gefüllt und in das Eis gesetzt; beim Anrichten gestürzt und servirt.

655. Crême mit Karmel.

Nehme ¼ Pfund Zucker in eine Casserol, gebe dazu etwas Wasser und lasse ihn zum Karmel brennen, d. h. schön hochgelb. Ist dies geschehen, so gieße man vorher klargekochte Hausenblase dazu und lasse den Karmel sich damit wieder auflösen; ist er etwas verkühlt, so wird ein Schoppen geschlagener süßer Rahm darunter gemengt, in eine Form gefüllt, ins Eis gesetzt, und wenn es gebunden ist, die Form in heißes Wasser getaucht, gestürzt und servirt.

656. Blanc manger.

Nehme ½ Pfund süße Mandeln, brühe sie in kochendem Wasser an, nehme die Schalen davon weg, wasche sie in kaltem Wasser ab und stoße dieselben mit etwas süßem Rahm im Mörser; dann nehme sie in ein Casserol, gebe dazu 2 Schoppen süßen Rahm nebst ¼ Pfund Zucker und etwas Vanille, rühre es auf dem Feuer ab, lasse es einige Male aufkochen und treibe es durch ein Haartuch; gebe hierauf 4 Loth im Wasser gekochte Hausenblase hinzu, dann die Masse in eine Form gefüllt, in das Eis gesetzt und

beim Anrichten gestürzt. Dieses Gericht kann mit Dornisol und Chokolade oder mit Spinat-Tropfen gefärbt werden.

Süße Gelée.

657. Citronen-Gelée.

Koche von 4 gebrühten Kalbsfüßen einen Stand; man ziehe nämlich die Füße von den Knochen ab und setze sie mit frischem Wasser zum Feuer, schäume dieselben rein ab und lasse sie weich kochen, dann seihe man es durch ein feines Sieb, hebe das Fett rein davon ab und koche sie dann bis zu einem halben Schoppen ein. Ist es erkaltet, so gebe man dazu ½ Maß weißen Wein, von 4 Citronen die Schale, welche aber ganz dünne heruntergeschnitten wird, nebst dem Saft der Citronen, ¾ Pfund Zucker, ½ Schoppen Wasser und 4 zerklopfte Eierweiß; dieses rühre man zusammen auf schnellem Feuer ab, will es aufkochen, so nehme man dasselbe vom Feuer und lege einen gut schließenden Deckel mit glühenden Kohlen darauf, lasse es so einige Zeit stehen, dann binde man eine Serviette auf einen umgekehrten Stuhl und gieße das Gelée darauf; ist es durchgelaufen, so wird es in eine Form gefüllt, in das Eis gesetzt, beim Anrichten die Form in das heiße Wasser getaucht, schnell gestürzt und servirt.

658. Orangen-Gelée.

Siehe Nr. 657, nur anstatt der Citronen 5—6 süße Orangen.

659. Caffee-Gelée.

Siehe Nr. 657, nur wird von dem Wasser, welches zu dem Gelée gegeben wird, ein starker Caffee gekocht und dazu gethan.