

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

IV. Reisspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

48. Geröstete Kastanien.

Die ungeschälten Kastanien werden oben kreuzweise eingekerbt und mit Salz auf einem flachen Topfe ohne Wasser auf das Feuer gestellt, oder man legt sie nebeneinander auf ein Backblech, bestreut sie mit Salz und schiebt das Blech auf Ziegelsteinen in den Ofen. In $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde sind sie gar; sie werden nun mit einem groben Tuche abgewischt und sogleich mit frischer Butter serviert.

IV. Reispfeisen.

Von allen Mehlstoffen hat der Reis den größten Gehalt an Stärkemehl (76%) und den kleinsten an Kleber (8%). Er verbindet sich aber leicht mit eiweißhaltigen Nahrungsmitteln, wie Milch, Eier, Käse, und ist deshalb doch eine beliebte Speise. Gute Sorten, wie Karolinen- und Mailänderreis, lassen sich leicht erkennen durch ihre durchsichtigen, groben, unzerbrochenen Körner. Mailänderreis ist ohnedies gelblich, während die geringen Arten milchigweiß sind.

49. Reis als Gemüse.

$\frac{1}{2}$ kg Reis wird mit kaltem, gesalzenem Wasser, welches drei Viertel hoch über dem Reis stehen muß, auf gelindem Feuer so lange gekocht, ohne darin zu rühren, bis der Reis beinahe trocken ist. Hierauf gibt man 60 g Butter daran, schüttelt oder rührt den Reis leicht, richtet ihn dann an und bestreut ihn mit in kleine Würfel geschnittenem und in heißer Butter geröstetem Weißbrot.

Kalbs-, Rinds- oder Hammelsbraten, auch Koteletten können dazu gegeben werden. — Diese Reispfeise ist besonders gut und leicht verdaulich für Kranke.

Eine andere Art der Zubereitung: 300 bis 400 g Karolinenreis (für 6 Personen) werden verlesen und mit einem reinen Tuche abgerieben. Damit füllt man am besten eine kleine durchlöcherete Büchse zur Hälfte und kocht den Reis 15—20 Minuten im Fleischbrühtopfe. Hierauf richtet man ihn auf eine Platte erhöht an und schmälzt ihn mit in Butter gerösteten Brosamen ab. Man serviert ihn zu Braten mit Saucen.

50. Reisgemüse als Fastenspeise.

$\frac{1}{2}$ kg Reis wird mit 2 l kaltem Wasser zugelegt und schnell zum Kochen gebracht, aber nur einigemal aufgekocht. Hierauf wird das Wasser abgeschüttet und der Reis in der Kasserolle kalt gestellt. Nachher werden 60 g Butter und 60 g Zucker sowie etwas Salz daran gegeben und auf mäßigem Feuer gut verrührt. Sobald die Masse zu dämpfen anfängt, gibt man 1 l kochende Milch daran und läßt das Ganze noch 20 Minuten kochen.

Wird ohne Beilage als eine sehr nahrhafte Fastenspeise serviert. — Für Kranke ebenfalls kräftig und leicht.

51. Reiskuchen.

250 g Reis läßt man in 1 l Milch dick einkochen und erkalten, gibt 125 g Butter, 3 Eßlöffel voll Zucker, 1 Teelöffel voll Zimt und 4 Eier hinein, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen und das Eigelb gut verrührt wird, und mengt alles gut durcheinander. Hierauf bestreicht man eine Pfanne mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brote, füllt die Masse hinein und backt sie bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten gelb.

Wird warm mit Apfelpompott serviert.

52. Reisring,

um irgend ein Ragout in dessen Mitte
anzurichten.

Man kocht 400 g Reis mit 100 g Butter nebst dem
nötigen Salz in 1 l Fleischbrühe 20 Minuten lang, läßt
den Reis noch zugedeckt stehen, bis er ganz trocken ist.
Eine Ringform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit
dem trockenen Reis gefüllt und alsdann auf eine Platte
gestürzt.

