

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Kunst zu kochen**

**Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>**

**Freiburg im Breisgau, 1907**

Einundzwanzigster Abschnitt. Puddinge.

**urn:nbn:de:bsz:31-54713**

## Einundzwanzigster Abschnitt.

### Puddinge.

1. Pudding hat die gleichen Bestandteile wie der Auflauf, ist aber reichlicher mit Zucker, Mandeln und feinen Gewürzen gemischt. Die Bereitung des Teiges (Schaumigrihren des Butters) ist ebenfalls die gleiche, wie in der Vorbemerkung der Aufläufe angegeben wurde. In den Rezepten für Pudding können nur annähernde Vorschriften gemacht werden, Sicherheit in der Bereitung muß die Erfahrung bringen.

2. Der Pudding wird in besonderen Formen mit Verschlussdeckel oder in Servietten gefocht. Die Formen müssen mit Butter ausgestrichen und mit geriebenem Brot bestreut werden, während man die Servietten vor dem Gebrauche längere Zeit in kochendes Wasser legt und dann möglichst trocken auswindet, worauf man sie auch mit Butter austreibt und mit Mehl bestreut. Die Puddingmasse darf die Form nur bis zu drei Viertel ihrer Höhe füllen, damit der Pudding Raum zum Steigen hat. Um das Anhängen des Teiges am Deckel zu verhüten, muß auch dieser mit Butter ausgestrichen werden. Dabei ist es ratsam, den Deckel von außen zu befestigen oder zu beschweren, damit er nicht von dem steigenden Pudding abgehoben oder die Form durch das wallende Wasser umgestürzt werde.

3. Zum Kochen des Puddings werden die gefüllten Formen oder Servietten in siedendes leicht gesalzenes Wasser gebracht, das langsam und gleichmäßig kochen und fest zugedeckt werden muß, damit auch der Dampf einwirken kann. Kocht das Wasser merklich ein, so darf kein anderes als siedendes Wasser nachgegeben werden. Nur Hefenpudding, bei dem die Form ebenfalls nur zur Hälfte gefüllt werden darf, setzt man im lauwarmen Wasser bei.

4. Die Kochzeit hängt von der Größe des Puddings ab: kleinere sind in  $\frac{3}{4}$  Stunden gar, größere erfordern  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden Zeit. Während des Kochens darf weder an den Topf noch an

die Form gestoßen werden, weil der Pudding sonst zusammensinkt. Das Stürzen der Form nach dem Kochen muß sehr sorgfältig geschehen. Sollte der Pudding sich schwer lösen, so lege man während einiger Minuten ein nasses Tuch über die gestürzte Form.

### 1. Brotpudding.

125 g Butter werden schaumig gerührt; nach und nach kommen 6 Eigelb, 125 g Zucker, 125 g geschälte feinverwiegte Mandeln, 30 g Korinthen, etwas Zimt, 125 g geriebenes mit 1 Eßlöffel voll Rahm angefeuchtetes Schwarzbrot dazu; das zu Schnee geschlagene Eiweiß von den 6 Eiern wird leicht darunter gemengt, die Masse in die Form eingefüllt und  $1\frac{1}{2}$  Stunden gekocht.

Man serviert ihn zu Weinsauce.

### 2. Zwiebackpudding.

180 g Zwieback werden in Stücke gebrochen und trocken in die Form gelegt. Dann werden lagenweise dazwischen gestreut: 30 g Korinthen, 30 g geschälte und gestoßene Mandeln, 90 g Zucker und etwas geriebene Zitronenschale, sowie ein wenig Zimt. Hierauf werden 6 Eier mit  $\frac{3}{8}$  l Milch verrührt und darüber gegossen. Der Pudding wird 2 Stunden gekocht und zu einer beliebigen Sauce serviert.

### 3. Griespudding.

125 g Gries werden in  $\frac{3}{8}$  l Milch zu einem steifen Brei gekocht und 125 g Butter daran gerührt, worauf man die Masse erkalten läßt. Unter stetem Rühren gibt man nun 4 Eigelb, 60 g Zucker, 30 g geschälte und gestoßene bittere Mandeln, etwas geriebene Zitronenschale, sowie den Schnee von 4 Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine Form und kocht sie 2 Stunden.

Man serviert Obst- oder Weinsauce dazu. Die gleiche Masse ist in Kuchenform in  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken.

#### 4. Biskuitpudding.

75 g Zucker werden mit 5 Eigelb tüchtig gerührt, dann gibt man langsam 75 g Mehl darunter und vermischt die Masse mit dem steifen Schnee der 5 Eiweiß, füllt sie hernach in die bestrichene Form ein und kocht sie 1 Stunde.

#### 5. Kartoffelpudding.

a.

Man rührt 125 g Butter schaumig und mischt dann darunter 6 Eigelb, Salz, Muskatnuß, gewiegte Petersilie, 120 g geriebene Kartoffeln und den Schnee der 6 Eiweiß. Die Puddingform muß gut bestrichen und mit Weckmehl bestreut werden.

b.

Frisch gekochte Kartoffeln werden geschält und im Mörser fein gestoßen. Auf  $\frac{1}{2}$  kg Kartoffeln nimmt man 5 Milchbrote, schält sie, weicht sie in Wasser und stoßt sie mit den Kartoffeln. Dann rührt man 125 g leicht zerlassene Butter mit 6 Eigelb recht gut ab, mischt es unter die gestoßenen Kartoffeln, gibt auch etwas Salz und Pfeffer sowie den Schnee von den 6 Eiweiß dazu. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und 1 Stunde gekocht.

#### 6. Gipselpudding.

Man rührt 50 g Zucker, 4 Eigelb, ein wenig geriebene Mandeln und Zimt mit 60 g geriebenen Gipseln und fügt zuletzt noch den Schnee der 4 Eiweiß dazu. Der Pudding muß 1 Stunde lang gekocht werden. Vor dem Servieren kann man ihn mit geschnittenen Mandeln verzieren. Vor dem Auftragen wird folgende Sauce über den Pudding gegossen: 1 Kochlöffel voll Mehl wird gelb geröstet, mit Wein abgerührt und mit Zucker und Zitronenstückchen gekocht.

### 7. Schwarzbrot pudding.

Zur Bereitung des Puddingteiges verrührt man 250 g Zucker, 8 Eigelb, 125 g Brot, 75 g Mehl, Zimt und den Schnee der 8 Eiweiß miteinander. Das Kochen geschieht wie bei Gipselpudding.

### 8. Spinatpudding.

Man rührt ein ei großes Stück Butter mit 5 Eigelb ab, darunter mengt man gut mischend Schnittlauch, Zwiebeln und ein wenig Zitrone, die in einem Stückchen Zucker verdämpft wurden, ferner 2—3 Handvoll feinverwiegten Spinat, Muskatnuß, Salz, etwas gestoßenes Brot und den Schnee der 5 Eiweiß. Die Form wird stark mit Butter bestrichen und mit Weckmehl bestreut, worauf man den Pudding wie einen gewöhnlichen Pudding langsam kocht.

### 9. Apfelpudding.

a.

3 mittlere oder 2 große gute Äpfel werden geschält und in kleine Würfel geschnitten. Darauf werden  $1\frac{1}{2}$  trockene Milchbrote gerieben, in etwas frischer Butter gelb geröstet und mit gutem Wein angegossen, so daß das Brot ganz durchfeuchtet ist. Zuletzt rührt man ein nußgroßes Stückchen Butter mit 1 Eigelb, Zucker und etwas Zitrone und mischt Äpfel und Brot nebst dem Schnee von 2 Eiweiß darunter. Die Puddingmasse wird nun in ein bestrichenes Förmchen gefüllt und 1 Stunde in siedendem Wasser langsam gekocht.

b.

85 g Zucker, 5 Eigelb werden gut schaumig gerührt und mit Zimt gewürzt. Darunter mengt man leicht den Schnee der 5 Eiweiß sowie 90 g Weckmehl. In die

Form gibt man nun nacheinander je eine Lage Puddingmasse und eine Lage gedünsteter Äpfel, bis die Form voll ist. Die obere Lage muß Puddingmasse sein. Das Kochen geschieht 1 Stunde lang. Beim Servieren wird warmer gezuckerter Wein mitgegeben.

#### 10. Griespudding mit Schokolade.

125 g Zucker wird mit 5 Eigelb gerührt. Darunter mengt man nach und nach 1 Täfelchen geriebene Schokolade, 1 Handvoll abgezogene, feingewiegte Mandeln, Zitronat, Pomeranzenschale, 125 g Gries und den Schnee der Eier, worauf alles in die Puddingform eingefüllt und im Wasser 1 Stunde lang gekocht wird. Der Pudding wird in einer Chaudeauauce zu Tische gegeben.

#### 11. Schokoladepudding.

a.

Man rührt 150 g Butter, 6 Eigelb, 150 g Zucker und 90 g Schokolade  $\frac{1}{2}$  Stunde. Darunter verrührt man nach und nach 90 g Mandeln, 90 g Mehl und zuletzt den Schnee von 6 Eiern, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und läßt sie 1 Stunde im Wasser kochen. Dann wird die Form gestürzt, der Pudding mit Mandeln gespickt und mit Weincrème serviert.

b.

60 g zerlassene Butter und 60 g gesiebes Mehl werden mit  $\frac{1}{4}$  l kochender Milch zu einem Teig angerührt. Hernach kommen 30 g Zucker, 60 g Schokolade und Vanille dazu, worauf man alles erkalten läßt. Nach dem Erkalten bringt man noch 4 Eigelb und den Schnee der 4 Eiweiß darunter, meliert die ganze Masse und kocht sie.

### 12. Kabinettpudding.

Eine runde glatte Form wird mit Butter bestrichen und mit Biskuit rings herum belegt, dann schichtenweise bis hinauf mit Biskuit, Zitronat, Makronen, kleinen Pomeranzenschalen gefüllt. Nun werden 2 ganze Eier und 2 Eigelb mit  $\frac{3}{8}$  l kalter Milch, 45 g Zucker und einigen Löffel voll Maraschino recht untereinander geschlagen, durch ein Haarsieb gegossen und in die Form zu dem Übrigen gebracht. Die Form stellt man nun in eine mit kochendem Wasser halb angefüllte Kasserolle und kocht  $1\frac{1}{2}$  Stunden langsam, aber anhaltend, am besten in einem mittelheißen Ofen. Nach dem Kochen wird die Form behutsam gestürzt und der Pudding mit einer Vanille- oder Marasquinocreme serviert.

### 13. Vanillepudding.

140 g Mehl werden in 140 g Butter mit 70 g Zucker einige Minuten langsam geröstet. Dann läßt man einige Stückchen Vanille in  $\frac{1}{2}$  l Rahm etwas aufkochen, gießt es nach und nach zu dem Mehl und kocht die Masse zu einem Brei. Ist dieser etwas erkaltet, so werden 10 Eigelb und 200 g Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde mitgerührt, auch der Schnee von 8 Eiweiß wird leicht darunter gegeben, worauf man die Masse in eine mit Butter bestrichene Puddingform füllt,  $\frac{1}{2}$  Stunde kocht und alsbald nach dem Anrichten mit einer Vanillesauce serviert.

### 14. Schwammpudding.

a.

200 g Mehl werden mit  $\frac{1}{2}$  l Milch glatt gerührt und in eine Pfanne mit 125 g Butter und 125 g Zucker unter beständigem Rühren dick gekocht. Nach dem Erkalten mengt man 8 Eigelb und hernach den Schnee darunter, füllt die Masse in eine Puddingform und läßt sie 1 Stunde kochen.

b.

125 g Mehl werden mit 125 g Butter leicht untereinander gemengt, mit  $\frac{1}{2}$  l Milch auf das Feuer gebracht und abgedämpft, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Nach dem Erkalten werden nach und nach 6 Eigelb, 100 g Zucker, kleine Rosinen und der Schnee von 6 Eiern dazu gegeben. Dieser Pudding darf nur sehr langsam kochen; wenn das Wasser zu stark kocht, wird er zu stark aufgetrieben und fällt nach dem Stürzen zusammen.

### 15. Weinpudding.

6 Eigelb werden mit 100 g Zucker und 1 Glas Weißwein  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann 30 g Korinthen, etwas Zimt und Zitronenschale und zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß nebst 110 g geriebenen Gipseln leicht darunter gemengt. Die Masse wird in eine Form gefüllt und  $\frac{5}{4}$  Stunden gekocht.

### 16. Mandelpudding.

125 g Zucker werden mit 6 Eigelb  $\frac{1}{4}$  Stunde lang gerührt. Dann rührt man 60 g geschälte und fein gestoßene Mandeln noch ein wenig mit, fügt 1 Löffel voll Arrak bei, siebt 60 g feines Mehl hinein und mengt noch den Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter. Kochzeit 1 Stunde.

Man gibt eine Fruchtsauce dazu.

### 17. Maizenapudding.

$\frac{1}{4}$  l Maizena, 150 g Zucker und etwas Vanille werden mit 1 l Milch glatt angerührt und unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht. Dann werden über dem Feuer 4 Eigelb, 100 g feingestoßene Mandeln und der Schnee der 4 Eiweiß darunter gemengt, doch darf die Masse nicht mehr kochen.

### 18. Flampudding.

Man nimmt 125 g Butter, 125 g Zucker, 125 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 6 Eigelb und den Schnee der Eier. Mehl und Zucker werden mit Milch angerührt und unter Beigabe der Butter zu einem dicken Brei gekocht, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Nach dem Erkalten rührt man die Masse mit den 6 Eigelb ab, mischt den Schnee leicht darunter, füllt damit die Form, die mit gebranntem Zucker begossen ist (100 g auf 2 Eßlöffel voll Wasser) und kocht es im Wasser 1 Stunde. Auf den Tisch kommt der Pudding mit Vanillecreme.

### 19. Raffeler Pudding.

180 g Mehl werden mit  $\frac{3}{4}$  l Milch glatt angerührt und dann mit 150 g Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei gekocht, bis er sich von der Pfanne löst. Nach dem Erkalten werden nach und nach 7 Eigelb und 100 g Zucker darunter gemengt, ferner 1 Löffel voll Arrak oder Vanille und zuletzt der Schnee der 7 Eiweiß. Kochzeit 1 Stunde.

### 20. Englischer Plumpudding.

Man nimmt 250 g große und 250 g kleine Rosinen, 125 g Orangeat, 125 g Zitronat, 375 g geriebenes Brot, 375 g Ochsenierenfett, 8 Eier und  $\frac{1}{8}$  l Kognak. Die großen Rosinen steint man aus und schneidet sie je einmal durch, die kleinen dagegen werden gewaschen und trocken abgerieben. Das Nierenfett schneidet oder hackt man fein, auch Orangeat und Zitronat werden in feine längliche Stückchen geschnitten. Das Übrige wird mit dem Ganzen noch eine Zeitlang verarbeitet und dann in eine Puddingform gefüllt, worauf man es 5—6 Stunden kochen läßt. Nach dem Kochen schüttet man Kognak darüber und gibt den Pudding brennend auf den Tisch.

## 21. Spanisch Frico.

In eine gut mit Butter ausgestrichene Puddingform legt man erst eine Schichte rohe Kartoffelscheiben, dann eine Schichte in Scheiben geschnittenes und breit geklopftes Schweinefilet und streut Salz, Pfeffer und gewiegte Zwiebeln darüber. Diese Lagerung wird wiederholt, bis die Form gefüllt ist. Zuletzt quirlt man etwas sauern Rahm mit einigen Eidottern glatt, gießt es über die Lagen in der Form, deckt diese fest zu und stellt sie 2 Stunden in kochendes Wasser.

## 22. Kalbsbriespudding.

a.

2 Kalbsbrieschen werden abgekocht und fein verwiegt. Darunter mengt man 2 Milchweck, die man in halb Milch und halb Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt hat, ferner 90 g schaumig gerührte Butter nebst 4 Eigelb und gedünsteten Petersilien. Zuletzt gibt man noch den Schnee der 4 Eier darunter, füllt alles in die Puddingform und läßt es 1 Stunde kochen. Eine Buttersauce mit Champignons wird dazu serviert.

b.

Fein gehackte Kalbsbrieschen werden mit Petersilie in Butter gedämpft. Daran gibt man Salz, Muskatnuß, 125 g glatt gerührte Butter, 6 Eier und einen Kochlöffel voll Weckmehl. Diese Mischung gibt man unter die Nudeln, welche man vorher schon aus 4 Eiern zubereitet und gekocht hat. Die ganze Masse wird nun in eine bestrichene Form gefüllt und  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht. Eine Buttersauce mit Kalbsbrieschen wird dazu serviert.

### 23. Reispudding mit Kalbsnierchen.

125 g Reis werden in Milch weich gekocht, bis es ein dicker Brei geworden ist, und dann kalt gestellt. Hierauf rührt man 120 g Butter schaumig und gibt abwechselnd 6 Eigelb, etwas Salz und den Reis dazu. Zuletzt wird auch der Schnee von den 6 Eiweiß leicht darunter gemengt. 4—5 Kalbsnierchen werden in Salzwasser  $\frac{1}{4}$  Stunde weich gekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt und in kleine Würfel geschnitten, wovon man eine Handvoll zurücklegt. In eine mit Butter bestrichene und mit Brot ausgestreute Form kommt zuerst eine Lage von der Reismasse und dann eine Lage von den Kalbsnierchen. Dies läßt man 1 Stunde kochen und serviert den Pudding dann mit einer mit den zurückgelegten Kalbsnierchen vermischten Butter Sauce sowie mit Morcheln und Champignons.

### 24. Flumpudding.

Man nimmt 250 g Nierenfett, Rosinen, Korinthen, 30 g gewiegte Zitronen- und Orangenschale, 4 ganze Eier, 125 g Zucker, etwas Muskatnuß, 180 g geriebene Gipsel, 1 Gläschen Brantwein oder Rum, ein wenig Salz, etwas Mehl und  $\frac{1}{8}$  l Milch. Das Nierenfett wird gewiegt, die Rosinen dagegen werden gewaschen und getrocknet. Die Korinthen kann man ein wenig rösten, bis sie trocken sind. Hierauf werden die Gipsel, der Brantwein und die Eier verrührt, worauf man alles nach und nach gut durcheinander mengt, in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form füllt und 2 Stunden kocht. Statt Nierenfett kann man auch Ochsenmark nehmen.

### 25. Gansleberpudding.

Von einer Gans werden Flügel, Kopf, Hals und Magen weich gekocht und mit der rohen Leber, dem Herz

und 500 g Schweinefleisch fein gehackt. Diesem Fleische gibt man 4 Eigelb, etwas geriebene Semmel, Zwiebeln, Salz und Gewürz bei, gießt etwas von der Brühe, worin das Gänselein gekocht ist, zu und mischt zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Ist alles gut untereinander gerührt, so kommt es in eine ausgestrichene Puddingform und wird 2 Stunden gekocht. Mit einer Champignon- oder Senfsauce wird der Pudding serviert.

### 26. Fleischpudding.

$\frac{1}{4}$  Zwiebel wird mit Butter gedünstet, dann mit  $1\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl und mit Milch glatt gerührt. Man läßt nun die Masse etwas anziehen und passiert sie durch. Hernach wird sie mit 60 g Butter leicht gerührt, mit 3 Eigelb, feinverwiegtem Fleisch und geschlagenem Schnee vermischt und das Ganze in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt. Das Kochen geschieht in heißem Wasser 1 Stunde lang. Nach dem Kochen wird die Form gestürzt und der Pudding mit einer Buttersauce serviert.

### 27. Diplomatu pudding.

80 g Zucker, 15 g Mehl, 4 Eigelb rührt man zu einem zarten Teig. Dann kommt  $\frac{1}{2}$  l Milch auf das Feuer; wenn die Milch kocht, wird der Teig hinein gerührt. Nachdem man ihn unter stetem Rühren 8—10 Minuten hat kochen lassen, kommen 4 Blatt aufgelöste Gelatine darunter, worauf die Masse zum Erkalten gestellt wird. Wenn sie lauwarm geworden ist, wird der Schnee von 4 Eiweiß nebst 1 Löffel voll Arrak darunter gemengt. Auf den Boden der Form, die mit kalter Milch ausgeschwenkt wurde, kommt je eine Lage Biskuit, dann Eingemachtes und zuletzt von der Puddingmasse, bis die Form gefüllt ist. Der Pudding wird am besten, wenn man ihn auf das Eis stellt.

### 28. Maispudding.

1 l Milch mit einem Stängelchen Vanille wird siedend gemacht und dann Zucker dazu gegeben, bis es süß genug ist. Dann rührt man 2—3 Eßlöffel voll Maismehl mit einem weiteren Glas Milch und 3—4 Eigelb glatt an, rührt dies in die siedende Milch, läßt es eine Weile kochen, bis es anfängt dick zu werden, füllt es in eine mit kalter Milch ausgeschwenkte Form und läßt es über Nacht stehen. Am andern Morgen wird die Form noch in eine Schüssel kalten Wassers gestellt und vor dem Gebrauche gestürzt. Man gibt Himbeersaft oder einen andern Saft dazu.

### 29. Kalter Mandelpudding.

125 g Butter werden recht schaumig gerührt. Dann mischt man 125 g geschälte gestoßene Mandeln, 125 g Zucker und 6 Eßlöffel voll Vanillecreme darunter und rührt es noch eine Zeitlang miteinander. Hierauf wird eine glatte Puddingform mit Biskuit ausgelegt, die Masse hinein gefüllt und kalt gestellt, so daß sie recht steif wird. Man stürzt nun die Form und gibt den Pudding mit kalter Vanillesauce zu Tisch.

### 30. Kalter Reispudding.

250 g Reis werden öfters gewaschen, bis der Reis klar ist, dann mit etwas Wasser weich gedünstet, doch so, daß der Reis ganz bleibt, und hernach auf ein Haarsieb geschüttet, damit alle Brühe abläuft. Man läutert 250 g Zucker, gibt den Reis mit Zitronensaft dazu, läßt ihn einigemal aufkochen, fügt dann noch 1 Glas Arrak bei und füllt alles in eine mit Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten wird die Form gestürzt und der Pudding mit einer kalten Himbeersauce serviert.

### 31. Kalter Matronenpudding.

6 Eigelb werden mit 125 g Zucker gerührt. Zugleich werden 125 g Makronen, welche in einem Glas Rum eingeweicht wurden, mitverrührt, worauf man noch 8 Blatt in heißem Wasser aufgelöste Gelatine mit dem Schnee der 6 Eiweiß langsam hinzu gibt. Die Masse wird nun in eine mit kaltem Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form eingefüllt und kalt gestellt. Es kann Fruchtfaß mitserviert werden.

