

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

13. Puddings.

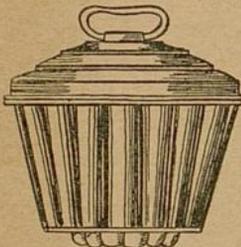
urn:nbn:de:bsz:31-54694

13. Puddings.

1. Die Puddingform, in der man den Pudding kocht, muß unbeschädigt sein, daß kein Wasser einkochen kann. Die Puddingformen müssen nach dem Gebrauch sauber gereinigt werden und offen an einem trockenen Orte verwahrt werden. Vor dem Gebrauch werden die Formen nochmals gut ausgerieben, überall mit Butter bestrichen und mit fein gestoßenem Zwieback oder mit geriebener Semmel bestreut.

2. Das Puddingtuch. Will man den Pudding in einem Tuche kochen, so muß dieses vorher gut ausgewässert, überall mit Butter oder Schmalz bestrichen und mit Mehl bestäubt, der Raum zwischen Band und Masse weder zu weit noch zu eng sein.

3. Die Puddingmasse muß gut gerührt werden; das Weiße ganz frischer Eier wird recht steif geschlagen und nur leicht unter die fertig gerührte Masse gezogen. Diese muß dann sogleich ohne Aufschub in die Form und mit Ausnahme der Hefenpuddings in kochendes Wasser gestellt werden. Bei Hefenpuddings darf die Form nur reichlich halb gefüllt sein und muß in lauwarmem Wasser aufs Feuer gebracht werden. Bei anderen Massen läßt man gewöhnlich den 4. Teil fehlen.



Gehtppte Puddingform.

4. Das Kochen des Puddings. Die Form wird fest verschlossen und nur so tief in das Wasser gestellt, daß das Wasser während des Kochens nicht an den Rand reicht, da sonst leicht etwas in die Form bringen könnte. Damit die Form im Wasser fest steht, legt man 2 Holzchen oder Gewichte darauf. Der Pudding muß fortwährend gleichmäßig kochen, deshalb muß für kochendes Wasser zum Nachschütten gesorgt werden. Wenn man den Pudding im Tuche kocht, so hängt man dieses über einen festen Stiel und diesen quer über den Topfrand, so daß der Pudding nicht den Topfboden berührt. Am vorzüglichsten geraten alle Puddings, wenn sie in einem Dampffessel gekocht werden.

5. Das Anrichten des Puddings muß mit Vorsicht geschehen. Man entfernt den Deckel, legt eine erwärmte Schüssel obenauf und wendet sicher und geschickt um, worauf man die Form von dem gestürzten Pudding abnimmt. Im kalten Winter, ganz besonders, wenn das Speisezimmer weit von der Küche entfernt ist, nimmt man die Form erst kurz vor dem Eintritt in das Zimmer ab.

6. Plumpudding. 4 Eigelb, reichlich $\frac{1}{4}$ Liter süße Sahne, 250 Gramm feines Mehl, 250 Gramm gehacktes Nierenfett, 250 Gramm Korinthen, 200 Gramm ausgefernte, gröblich gehackte Rosinen, 75 Gramm Zucker, 35 Gramm geschnittene Mandeln, 35 Gramm Orangenschale, $\frac{1}{2}$ geriebene Muskatnuß, $\frac{1}{2}$ Weinglas Rum und etwas Salz werden gehörig untereinander gerührt. Dann wird das zu Schaum geschlagene Eiweiß der 4 Eier darunter gemischt, die Masse in eine Form gefüllt und 4 Stunden gekocht. Beim Anrichten wird der Pudding mit Urtraß übergossen, angezündet und flammend zur Tafel

gebracht. Man serviert ihn mit Chaubeau-Sauce oder nach englischem Gebrauch ohne Sauce.

7. Plumpudding mit Weißbrot. 6 ganze Eier und 6 Eidotter werden zerrührt und abwechselnd, damit das Mehl nicht klümpig wird, werden 250 Gramm feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 500 Gramm geriebenes Weißbrot, 375 Gramm fein gehacktes Nierenfett, 250 Gramm ausgesteinte Rosinen, 250 Gramm Korinthen und etwas Salz hinzugerührt. Dieses wird in eine große Form gefüllt oder in einer Serviette gekocht, was 3—4 Stunden dauert.

8. Englischer Nollpudding. 500 Gramm feines Mehl, 250 Gramm fein gehacktes Nierenfett, 1 Ei, 1 kleine Tasse kaltes Wasser und 1 Löffel Zucker werden zusammengemührt. Der Teig wird länglich 2 Messerrücken dick ausgerollt. Man bestreicht ihn mit irgendeiner guten Marmelade, rollt ihn der Länge nach auf, drückt ihn an beiden Seiten zu, rollt ihn in eine Serviette, die man nach beiden Seiten zuschlägt und kocht ihn in kochendem Wasser ununterbrochen 2 volle Stunden. Der Pudding wird ohne Sauce mit Streuzucker gegeben



9. Englischer Apfelpudding. 500 Gramm feines Mehl, 250 Gramm fein gehacktes Nierenfett und 1 gehäuftes Teelöffel pulverisierten Ingwer reibt man gut untereinander und macht dann mit kaltem Wasser einen Teig daraus, der nicht mehr an den Händen klebt. Dann rollt man den Teig rund aus, legt eine Serviette in eine tiefe Schüssel, stäubt etwas Mehl darüber, legt das ausgerollte Blatt hinein, füllt es mit in 4 Teile geschnittenen, sauren Äpfeln und einigen ganzen Nelken, drückt den Teig oben fest zusammen, bindet das Tuch zu und kocht ihn in kochendem Wasser mit 2 Löffel Salz ununterbrochen $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden. Man serviert ihn mit Zucker.



Apfel-Pastete.

10. Englische Apfelpastete oder Apple-pie. Man bereitet Buttermilch, rollt ihn aus und schneidet zu einer tiefen irdenen, weißglasierten Backschüssel einen Deckel. Alsdann stellt man in der Mitte der Schüssel einen Tassenkopf, eine Porzellanbüchse oder dergl., die etwas niedriger ist als die Schüssel, verkehrt auf. Hierauf wird die Schüssel mit in Scheiben geschnittenen, geschälten Äpfeln gefüllt, gestoßener Zucker, auf dem man eine Zitrone abgerieben, darüber gestreut und 1—2 Glas guter Weißwein darüber gegossen. Nun wird der Teigdeckel obenauf gelegt und rings an die Schüssel fest angeklebt; außerdem ferbt man auch noch den Rand zur Verzierung ein. Man stellt die Schüssel in einen mäßig warmen Ofen auf einen Ziegelstein, da sie mehr Oberhitze als Unterhitze verlangt, und backt sie 1 Stunde. — Beim Servieren wird immer ein Teil des Teigdeckels mit den Äpfeln zusammen vorgelegt; man reicht nur Streuzucker und süße Sahne dazu.

11. Englische Rhabarberpastete. Diese wird von Rhabarber zubereitet wie Apfelpastete, doch empfiehlt es sich, den Rhabarber, nachdem man ihn geschält und in gliedlange Stücke geschnitten, einige Zeit in kochendem Wasser hinzustellen, damit er nicht zu herbe ist.

12. Englischer Korinthenpudding. 500 Gramm feines Mehl wird mit 250 Gramm ganz fein gehacktem Nierenfett und etwas Salz vermischt. Dann werden 3 schaumig geschlagene Eier, $\frac{1}{4}$ Liter gute Milch, 75 Gramm Zucker, 200 Gramm Korinthen, 200 Gramm ausgesteinte Rosinen, Gewürz nach Belieben und zuletzt 1 Glas Rum durchgemischt. Diese Masse wird in der Form oder Serviette 4—6 Stunden gekocht. Man gibt Wein- oder Rumsauce dazu.

13. Reispudding mit Makronen. 250 Gramm Reis, etwa $\frac{1}{4}$ —1 Liter

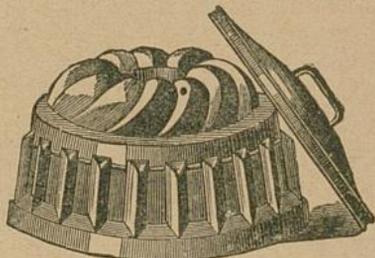
Milch, etwas ganzer Zimt und Zitronenschale, 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 10 Eier und 125 Gramm bittere Makronen. Der Reis wird abgebrüht,



Reispudding gefürzt.

in Milch mit Zimt und Zitronenschale gar und steif gekocht und ein wenig abgekühlt. Dann rührt man die Butter zu Sahne, gibt Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 10 Eidotter und den Reis hinzu und mischt zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der Eier eben durch. Man gibt die Masse mit den Makronen lagenweise in eine Form und kocht sie 2 ½ Stunden. Dazu Schaumsauce.

14. Reispudding mit Rosinen. 250 Gramm Reis, etwas Zimt und Zitronenschale, 6 Eier, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm gut gewaschene und getrocknete Rosinen. Alles wird gleich dem vorhergehenden Pudding zusammen verrührt, doch werden auch die Rosinen zwischen die Masse gerührt und zwar, ehe der Eierschaum dazwischen gemischt wird. Statt der Rosinen kann man auch 250 Gramm Mandeln, darunter 9 Stück bittere, gleich zu der Butter rühren.



Puddingform.

15. Grießmehlpudding. 125 Gramm Grießmehl, mittelstark, ¼ Liter Milch, 50 Gramm Butter, 150 Gramm gesiebter Zucker, 3 Eier, 4 fein gestoßene bittere Mandeln. Man kocht die Milch, stäubt das Grießmehl unter stetem Rühren vorsichtig, damit es nicht klumpig wird, hinein und rührt, bis die Masse sich vom Topfe ablöst. Dann rührt man die Butter zu Sahne und gibt unter fortwährendem Rühren den abgekühlten Grießbrei, sowie die anderen Zutaten hinzu und mischt den festen Schnee der Eier leicht darunter. Man läßt den Pudding 1 bis 1 ½ Stunde kochen und gibt Schaum-, Rum- oder Rotweinsauce dazu.

16. Kabinettpudding. 125 Gramm ganz feines Mehl, 125 Gramm Zucker, ¼ Liter Milch, 125 Gramm Butter, 6 Eier, 35 Gramm Zitronat und 35 Gramm Orangenschale, in Streifen geschnitten, 75 Gramm gröblich gestoßene bittere Mandeln, 100 Gramm Korinthen, 100 Gramm Sultanrosinen. — Mehl, Milch und Zucker werden gekocht, bis die Masse sich vom Topfe löst. Dann reibt man die Butter zu Sahne, rührt die oben genannten Zutaten nacheinander hinzu, gibt den ausgekühlten Mehlbrei und zuletzt den steifen Schaum der Eier dazu. Der Pudding wird 1 Stunde gekocht und mit Schaumsauce serviert.

17. Korinthenpudding. 100 Gramm Butter, 125 Gramm feines Mehl, ¼ Liter Milch, 6 Eier, 2 gehäufte Eßlöffel gesiebter Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, 100 Gramm gute Korinthen, 100 Gramm geriebene Semmel und reichlich ½ Weinglas Rum oder Arrak. Die Hälfte der Butter wird geschmolzen, das Mehl mit der Milch angerührt, hineingeschüttet und abgekocht. Etwas abgekühlt wird die übrige Butter dazugerührt, nach und nach werden die andern Zutaten darunter gemischt, zuletzt der steife Eiweißschaum und der Rum leicht drunter gezogen. Dann wird die Masse 1 ½ Stunde gekocht und mit Schaumsauce serviert.

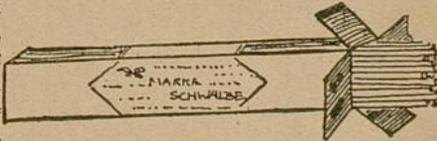
18. Sagopudding. 125 Gramm Sago wird gewaschen und mit halb Rotwein, halb Wasser gar und dick gekocht. 100 Gramm Butter wird zu Sahne

gerührt, und dazu werden 6 Eidotter, 75 Gramm gestoßener Zwieback, $\frac{1}{2}$ Tasse Sahne, 125 Gramm Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, sowie der Sago-
brei gemischt. Zuletzt wird das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier
darunter gezogen und der Pudding 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, worauf man ihn
mit Schaumsauce serviert.

19. Portugiesischer Pudding. 250 Gramm altes Weißbrot, 125 Gramm
Butter, 6 Eier, 100 Gramm gesiebter Zucker, Saft und Schale einer Zitrone,
100 Gramm ausgefernte Rosinen, ebensoviel Korinthen und 1 Weinglas
Rum. Das Weißbrot wird dünn abgeschält, in Milch etwas geweicht und aus-
gedrückt und mit der Butter auf dem Feuer abgerührt. Nachdem es aus-
gedampft, werden Eidotter und die übrigen Zutaten nach und nach hinzuge-
rührt. Dann wird der steife Schaum von 6 Eiweiß, sowie der Rum leicht
unter die Masse gezogen und diese sogleich in der zugerichteten Form auf
Feuer gebracht. Man kocht diesen Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde und gibt eine Schaum-
sauce dazu.

20. Schwammpudding. 200 Gramm ganz feines Mehl, 8 Eier, 150 Gramm
Butter, 100 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone und
 $\frac{1}{4}$ Liter Milch. Die Hälfte der Butter wird eingeschmolzen und das Mehl,
das man mit der Milch angerührt hat, dazugeschüttet, worauf man es so lange
über dem Feuer rührt, bis die Masse sich vom Topfe löst. Die übrige Butter
wird zu Sahne gerieben, Zucker, Gewürz und die Eidotter werden nach und nach
hinzugerührt, dann die etwas ausgekühlte Masse und zuletzt der ganz feste
Schaum der Eier nur leicht durchgemischt. Man kocht den Pudding 1— $1\frac{1}{2}$
Stunde und serviert ihn mit Schaumsauce oder Rotweinsauce.

21. Maffaronipudding. $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 100 Gramm Butter, 100 Gramm
Zucker, 100 Gramm Maffaroni, sehr klein gebrochen, die abgeriebene Schale
von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 75 Gramm gestoßene Mandeln, worunter 6—8 Stück bittere
sind, ein wenig gestoßener Zimt
oder Muskatblüte und 6 Eier. Milch,
Zucker und die Hälfte der Butter
werden zum Kochen gebracht, die in
Salzwasser weich gekochten Maffa-
roni hineingetan und gerührt,
bis die Masse sich vom Topfe
ablöst. Dann wird die übrige Butter zu Sahne gerieben und Gewürze,
sowie die etwas abgekühlte Masse hinzugerührt, worauf man den steifen Ei-
weißschaum leicht durchmischt. — Der Pudding muß 1 Stunde kochen und wird
mit Frucht- oder Weinsauce serviert.



Maffaroni.

22. Biskuitpudding, warm und kalt. 250 Gramm Biskuit oder Scheiben
von einem Biskuitkuchen, 6 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, etwas Zucker und fein ge-
stoßene Vanille. Man legt das Biskuit in eine zugerichtete Form, schlägt die
ganzen Eier, rührt Zucker, Vanille und Milch hinzu und schüttet es über das
Biskuit. Der Pudding wird 1 Stunde gekocht und, nachdem die Form geöffnet,
an einem zugfreien Ort auf eine warme Schüssel gestürzt und mit Schaum-
sauce serviert.

23. Mandelpudding, warm und kalt. 100 Gramm Butter, 6 Eidotter,
100 Gramm Zucker, der Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone,
125 Gramm mit Eiweiß fein gestoßene Mandeln und 125 Gramm altes
Sembelbrot. Letzteres wird abgeschält, in Milch geweicht und ausgedrückt,
die Butter weich gerührt und alles andere hinzugefügt. Nachdem die Masse
gut gerührt ist, wird der feste Eiweißschaum leicht darunter gemischt und der

Pudding sogleich aufs Feuer gebracht. Man läßt ihn 1½ Stunde kochen und gibt eine Schaumfauce oder Fruchtsaft dazu.



Mandelblüte.

nach und nach werden die Eidotter und die übrigen Zutaten hinzugefügt. Nachdem man alles ½ Stunde lang gerührt hat, mischt man den festen Eiweißschnee leicht dazwischen und backt den Pudding im Ofen bei mäßiger Hitze. Man reicht eine Vanillefauce hierzu.

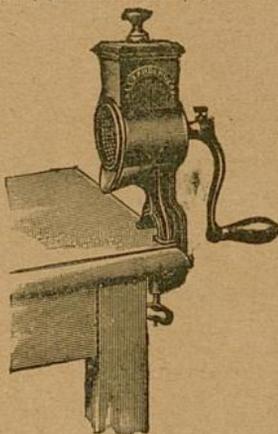
26. Weißbrotpudding oder Semmelpudding. 250 Gramm Weißbrot, 100 Gramm Butter, 6 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, 100 Gramm Korinthen, Zitronenschale und 1 kleines Glas Rum oder Arrak. Das Weißbrot wird mit der Milch eingeweicht, gut zerrührt und mit der Hälfte der Butter im Tiegel zu glattem Teige abgebrannt. Dann reibt man die übrige Butter weich, rührt nach und nach Eidotter, Zucker, Gewürz, Korinthen und das etwas abgekühlte Weißbrot hinzu, sowie später den festen Schaum der Eier und zuletzt Rum. Der Pudding wird 2 Stunden gekocht und mit Schaum- oder Rumfauce gegeben.

27. Kartoffelpudding. 125 Gramm Butter, 200 Gramm gesiebter Zucker, 35 Gramm gestoßene Mandeln, unter welchen 8 Stück bittere sind, etwas geriebene Zitronenschale, 6 Eier, 500 Gramm geriebene Kartoffeln und 75 Gramm altes geriebenes Weißbrot. Die sehr guten, mehligten Kartoffeln werden am Tage vor dem Gebrauch gekocht, abgezogen und, wenn völlig erfaltet, gerieben. Das Geriebene wird abgewogen und verwendet. Die Butter wird zu Sahne gerieben, dann werden die Eidotter, die Kartoffeln und die übrigen Zutaten hinzugerührt. Das Weißbrot gibt man erst zum Schluß hinzu. Wenn alles gut verrührt ist, mischt man den Eiveihschaum dazwischen. Man läßt den Pudding 2 Stunden kochen und reicht Schaum-, Punsch- oder Fruchtsauce dazu.

28. Mehlpudding mit Bärme. 500 Gramm Mehl, 125 Gramm Korinthen, 125 Gramm ausgefernte Rosinen, 200 Gramm Butter, 50 Gramm Bärme, 6 Eier, ¾ Liter lauwarme Milch, 125 Gramm Zucker, die Schale von 1 Zitrone

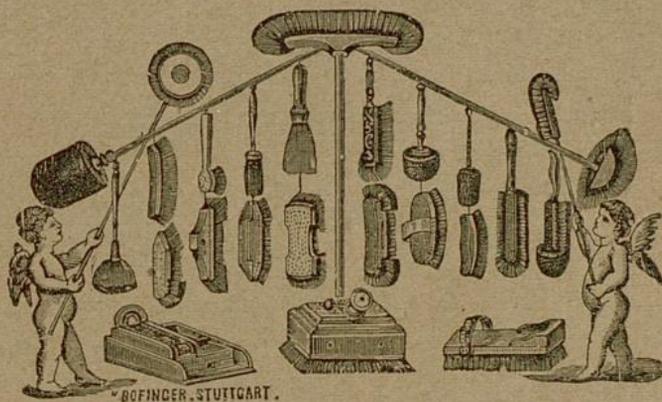
24. Zwiebackpudding. 200 Gramm Zwieback 1 Obertasse Rosinen, 6 Eier, reichlich ¼ Liter Milch, 1 Eßlöffel Zucker. Man weicht die Zwiebacke in der Milch ein, nimmt sie, ohne sie zu zerdrücken, vorsichtig heraus und schichtet sie mit den Rosinen und der zerpfückten Butter in eine vorbereitete Puddingform. Die von den Zwiebacken abgelaufene Milch quirlt man mit den Eiern, gibt Zucker hinzu und gießt dies über die Zwiebacke. Man läßt den Pudding 1½ Stunde kochen und gibt eine Weißweinsauce dazu.

25. Schokoladenpudding warm und kalt. 125 Gramm Butter, 200 Gramm gesiebter Zucker, 6 Eier, 100 Gramm Mandeln, die man mit Eiweiß im Mörser fein gestoßen hat, 175 Gramm geriebene Schokolade und etwas Vanille, mit Zucker fein gestoßen. Die Butter wird zu Sahne gerieben,



Mandelreibe.

Robert Feist, Bürstenfabrik



Erbprinzenstr. 21 Karlsruhe Erbprinzenstr. 21

Großes Lager in:

Parkettbürsten, Parkettbodenwische, Tür-
vorlagen, Läufer, Parkettuch- und Wollbesen

Teppich - Kehrmaschinen

Toiletteartikel in großer Auswahl

Haarschmuck □ Toilette - Seifen

Zahnbürsten, Haltbarkeit garantiert. — Kopfbürsten in
— Holz und Cellulose. Kämmе und Schwämme. —

Mitglied des Rabatt - Spar - Vereins!



Spezial-Geschäft
OSCAR BEIER, Karlsruhe i. B.
Kaiserstrasse Nr. 174 — Gegründet 1877

Sächsische Wäsche-Stickereien und
Einsätze auf Madapolam, Köper,
Batist.

Schweizer Batist- und Unterrock-
Stickereien.

Madera Handfeston, Hemd- und
Hosenpassen.

Wäsche-Bördchen weiss und farbig.

Weisse Wäsche-Stoffe.

Fertige Damenwäsche.

Erzgebirgische, Idriner, Französische
Hand-Klöppel-Spitzen, Einsätze
und Ecken für Kissen, Tisch-
decken, Milleus, Tablett- und
Eisdeckchen, Motive.

Brüsseler- und Calaiser Hand- und
Maschinen-Spitzen, Valenciennes,
Torchons.

Hand-Häkelarbeiten.

En gros.

Solideste Bezugsquelle für Bräute.

Anfertigung von Wäsche.

Versand nach auswärts.

En détail.

MITGLIED DES RABATT-SPARVEREINS.

und $\frac{1}{2}$ Muskatnuß. — Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann werden nach und nach die ganzen Eier, abwechselnd Mehl mit Milch und das übrige hinzugerührt, zuletzt die in etwas Milch zerrührte Wärme durchgemischt, die Masse mit einem flachen hölzernen Löffel tüchtig geschlagen, daß sie Blasen wirft, danach in die Form gegeben, in lauwarmes Wasser gestellt und 2 Stunden gekocht. — Man serviert ihn mit Rumsauce oder geschmortem Obst.

29. Mehlpudding mit Weißbrot. $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 100 Gramm Butter, 250 Gramm Mehl, 6 Eier, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Muskatblüte, 200 Gramm geriebenes Weißbrot, 2 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Glas Rum. Die Hälfte der Butter wird geschmolzen, Mehl und Milch angerührt, hinzugeschüttet und so lange gerührt, bis die Masse vom Topfe läßt. Nachdem die Masse etwas abgedampft ist, wird sie mit den Eidottern, der Muskatblüte und dem Zucker tüchtig geschlagen. Dann wird das Weißbrot durchgerührt und danach der steife Eierschaum und zuletzt der Rum eben durchgemischt. Der Pudding wird 2 Stunden gekocht.

30. Schwarzbrotpudding. 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 6 Eier, etwas gestoßener Zimt, Kardamom, geriebene Zitronenschale, 125 Gramm Korinthen und 250 Gramm altes geriebenes, durchgeseibtes Schwarzbrot. Die Butter wird zu Sahne gerieben, Gewürz, Eidotter, Korinthen und Schwarzbrot werden dazu gerührt, und zuletzt wird der steife Schaum der Eier durchgemischt, sowie auch $\frac{1}{2}$ Glas Rum. Man kocht den Pudding 2 Stunden und reicht eine Schaum- oder Rotweinsauce dazu.

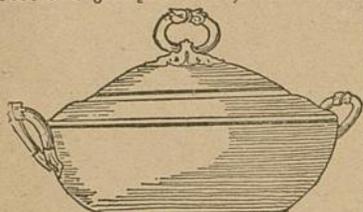
31. Schwarzbrotpudding mit Mandeln. 250 Gramm geriebenes und durchgeseibtes Schwarzbrot, 125 Gramm Butter, 1 Glas Rotwein, 8 Eier, 125 Gramm durchgeseibter Zucker, 100 Gramm gestoßene Mandeln, 1 Teelöffel Zimt, die abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone und 2 Messerspitzen Kardamom. Das Schwarzbrot wird mit der Butter über dem Feuer eine Weile gerührt, dann der Wein dazugegeben und die Masse aufgekocht. Etwas abgekühlt, fügt man alles übrige nach und nach unter fortwährendem Rühren hinzu, worauf man den steifen Eiweißschnee leicht unter die Masse zieht. Man kocht den Pudding 2 Stunden und gibt Rotweinsauce dazu.

32. Prinzregentenpudding. 125 Gramm ausgefernte Rosinen, 125 Gramm Korinthen, 125 Gramm fein geschnittene Mandeln, 125 Gramm Zucker, 8 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 500 Gramm Milchbrot. Dieses wird in Scheiben geschnitten, in Butter gelb gebraten und in Würfel gebrochen. Milch, Zucker und Eier, nebst Zitronenschale werden zusammengeschlagen, das übrige wird lagenweise in die zugerichtete Form gelegt und mit der Eiermilch übergossen. Man läßt den Pudding 2 Stunden kochen und gibt Himbeer- oder Johannisbeersauce dazu.

33. Obstpudding. 500 Gramm altbackenes Weißbrot, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 125 Gramm Butter, 6 Eier, 150–200 Gramm gesiebter Zucker und etwas Zitronenschale. Das Weißbrot wird dünn abgeschält, in Milch geweicht und mit der Butter so lange über dem Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe löst und zum Abdampfen hingestellt. Dann rührt man obige Zutaten, vom Zucker 75 Gramm, und den steifen Eiweißschaum zuletzt hinzu. Man gibt die Masse abwechselnd lagenweise mit den in Scheiben geschnittenen, sauren Äpfeln oder sauren Kirschchen, die man mit dem übrigen Zucker bestreut, in die Form. Man kocht den Pudding 2 Stunden und serviert ihn ohne Sauce, nur mit Zucker.

34. Kalbsbratenpudding. Man haßt 500 Gramm kalten Kalbsbraten ohne Haut und Sehnen und mischt darunter 250 Gramm rohes gefacktes Rindfleisch. Dann schneidet man einige Schalotten in 1 Eßlöffel Butter und macht in dieser Butter von 2 Eiern und 3 Eßlöffel Milch ein weiches Rührei

und vermischt es mit dem Fleisch. Nun reibt man 100 Gramm Butter zu Schaum, rührt 6 Eidotter, das nötige Salz, ein wenig Muskatnuß, das Rührei, einige Eßlöffel süße Sahne, das gehackte Fleisch, 100 Gramm geriebenes Weißbrot und zuletzt den Schaum der Eier hinzu. Dieser Pudding wird 1½ Stunde gekocht oder im Ofen gebacken und Champignon-, Kapern- oder Sardellensauce dazu gegeben.



Form für Fiersappudding.

35. **Roastbeefpudding.** Einige Scheiben zart gebratenes Roastbeef, etwa 500—750 Gramm, von dem man alle Haut und Sehnen entfernt, wird mit Zitronenschale und Petersilie fein gewiegt, 2 abgeriebene Milchbrote werden in Milch eingeweicht und recht fest ausgedrückt. Dann rührt man 150 Gramm Butter zu Sahne, gibt nach und nach das Fleisch, das Weißbrot und 6 Eigelb hinzu, würzt die Masse mit Salz und Pfeffer und zieht zuletzt den Schnee der Eier darunter. Man kocht den Pudding 1½ Stunde. Er wird beim Anrichten gestürzt und mit den Saucen, wie Nr. 34, serviert.

36. **Fischpudding.** 500 Gramm fein gehackter, in Salzwasser mit Gewürz gekochter Fisch, Stockfisch, Schellfisch, Hecht oder dgl., 125 Gramm Butter, 5 Eier, etwas gehackte Schalotten, ein wenig Muskatnuß, Salz, 125 Gramm geriebene Semmel. Die Butter wird zu Sahne gerührt, die übrigen Zutaten werden nach und nach damit durchgearbeitet, der Eiweißschnee wird zuletzt leicht durchgezogen und die Masse in einer gut ausgestrichenen Form 1½ Stunde gekocht. Hierzu passen alle die Saucen, die man zu Fisch gibt.

37. **Krebspudding.** 500 Gramm altbackenes Weißbrot, ½ Liter Milch, 100 Gramm Krebsbutter, 8 frische Eier, 1 Teelöffel fein gehackte Petersilie, 200 Gramm fein gehacktes Nierenfett und 30 klein geschnittene Krebschwänze. Vom Weißbrot wird die Kruste dünn abgeschnitten, und dieses wird in Milch geweicht und darnach zerrührt. Dann wird die Krebsbutter weich gerührt, und nach und nach werden Eidotter, Salz, Petersilie, Nierenfett und die Krebschwänze hinzugefügt. Zuletzt wird der steife Eiweißschnee durchgemischt und der Pudding 2½ Stunden gekocht. Man gibt dazu eine Bechamelsauce, die man mit Krebsbutter vermischt.

38. **Süßer Krebspudding.** Diesen bereitet man von 750 Gramm altbackenem Weißbrot, ½ Liter frischer Milch, 75 Gramm Krebsbutter, 10 frischen Eiern, 100 Gramm durchgeseibtem Zucker, 15 Gramm gestoßenen bitteren Makronen, 200 Gramm fein gehacktem Nierenfett und 18 Stück klein geschnittenen Krebschwänzen. Vom Weißbrot wird die Rinde abgeschnitten, dieses in Milch geweicht und zerrührt. Dann wird die Krebsbutter weich gerührt, nach und nach werden Eidotter, Zucker, Makronen, Nierenfett und die Krebschwänze hinzugerührt, worauf man zuletzt den steifen Schaum der Eier leicht durchmischt und den Pudding 2½ Stunden kocht. — Die Milch- oder Sahnesauce, die man hierzu gibt, wird mit Krebsbutter gemürzt.

