

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

14. Abschnitt. Cremes oder süße Sulzen.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Crèmes oder süße Sulzen.

Bei den Crèmes oder süßen Sulzen ist die erste notwendige Hauptbedingung eine feine, weiße, klare Gelatine; eine weitere Bedingung ist schöner, weißer Zucker, womöglich Raffinade. Drittens erfordern dieselben sehr große Reinlichkeit, die gehörige Zeit, größte Genauigkeit und einen staub- und rauchlosen Ort. Jeder Creme oder Gelse muß einen feinen Geschmack haben, nicht zu süß und von fein zitterndem Ansehen sein, dann werden dieselben bei Tische stets mit besonderer Vorliebe entgegen genommen.

1. Alpenrose.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, die Schale einer Zitrone, 250 Gramm Zucker kocht man zusammen auf und läßt es erkalten. Den Saft von $1\frac{1}{2}$ Zitronen, ein gutes Glas Weißwein, vermischt man mit 30 Gramm aufgelöster Gelatine und der obigen Milch, gießt es in eine mit feinem Öl ausgestrichene Form und stürzt dieselbe nach dem Erkalten. Hierzu giebt man Vanillensauce oder Schlagahne.

2. Alpenrose (auf Eis gestellt).

6 Eiweiß zu Schnee, hinzu 1 Tasse Himbeer-, 1 Tasse Kirschsaft, Zucker nach Geschmack, 6 Tafeln rote Gelatine in Rotwein aufgelöst, langsam durchgezogen und auf Eis gestellt. Dazu giebt man Wiener Waffeln oder dergl. und Vanillensauce.

3. Apfelspeise.

$\frac{1}{2}$ Liter Apfel, 250 Gramm Zucker werden in 1 Liter Wasser gekocht und durch ein feines Sieb gegeben. Den Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone, 30 Gramm rote, in Rum oder Rotwein aufgelöste Gelatine unter die Masse gethan, gerührt, bis sie

kalt ist, und in eine mit feinem Öl ausgepinselte Form gefüllt, steif werden lassen und gestürzt; man reicht eine Vanillensauce dazu.

4. Apfelsulz.

Man nimmt 6 Stück Borsdorfer Apfel, bestreut sie mit etlichen Gewürznelken und Zimt, kocht sie in 1 Liter Wasser, seigt dies dann durch ein Tuch, drückt den Rest aus, giebt ebensoviele braunen Zucker daran, als der Saft wiegt, kocht dies, bis es Perlen wirft, giebt es in eine Schale und läßt es sulzen.

5. Blancmanger mit Kalbsfüßen.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 55.

6. Chokolade-Creme.

8 Eigelb werden mit 125 Gramm Zucker und 250 Gramm Chokolade geschlagen und dann noch etwas geriebenes Schwarzbrot und $\frac{1}{4}$ Liter geschlagene Sahne dazu gerührt und kalt gestellt. Anstatt Schwarzbrot kann man auch Westfälischen Pumpernickel nehmen, was den feinen Geschmack sehr erhöht.

7. Chokolade-Creme (andere Art).

In $\frac{1}{4}$ Liter Milch löst man 125 Gramm geriebene Chokolade; dazu kommt $\frac{3}{4}$ Liter süße Sahne, für 20 Pfennig süße geriebene Mandeln, auch etwas bittere, Zucker nach Geschmack hinzu; 50 Gramm aufgelöste, durchgeseigte Gelatine wird darunter gethan, in eine Form gefüllt und auf Eis gestellt.

8. Zitronen-Creme.

Von 2 Zitronen wird das Gelbe auf 125 Gramm Zucker abgerieben, in einen Kessel gethan, 2 Obertassen Weißwein und 16 Eigelb dazu gegeben. Dann schlägt man es über dem Feuer bis zum Kochen, giebt den Saft der 2 Zitronen dazu und schlägt es zusammen kalt; unterdessen hat man 20 Gramm weiße Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht, schlägt dann dieselbe unter die Masse. Sowie man bemerkt, daß die Masse kalt ist, schlägt man von 8 Eiweiß einen festen Schnee, rührt ihn schnell darunter, füllt die Masse in die Form ein, läßt sie dicklich werden, stellt sie in kaltes Wasser oder auf Eis. Beim Stürzen hält man die Form etwas in warmes Wasser, stürzt dann den Creme sofort auf die Schüssel und serviert ihn.

9. Kalte Chokolade-Speise.

2 Tassen Wasser, 125 Gramm Zucker, 250 Gramm Chokolade werden gekocht, bis die Masse ziemlich steif ist. Ist sie abgekühlt, so rührt man 30 Gramm aufgelöste Gelatine in die abgekühlte Masse. Nun rührt man steif geschlagene mit Zucker und Vanille abgeschmeckte Schlagsahne (etwa $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Liter Sahne) hinzu und füllt das Gericht in eine mit Mandelöl ausgepinselte oder mit Wasser ausgespülte Form. Am besten bereitet man die Speise am Tage vor dem Gebrauch.

10. Zitronen-Creme (andere Art).

Man nimmt zu 16 Eiern 1 Flasche Weißwein; von 3 Zitronen reibt man die Schale auf 250 Gr. Zucker; von den 3 Zitronen füllt man noch den Saft hinzu. Alles schlägt man auf dem Feuer vor dem Kochen. Dann giebt man 30 Gr. weiße Gelatine, die in Wasser aufgelöst worden, hinzu. Ist der Creme etwas erkaltet, so schlägt man für 50 Pf. süße Sahne (oder Eiweiß) dazu und giebt das Ganze in eine gut mit Öl ausgestrichene Form.

11. Zitronenspeise.

Von 10 Eiern schlägt man das Weiße zu Schaum, während das Gelbe tüchtig verrührt wird. Zu letzterem thut man 375 Gr. Zucker, den Saft von 4 Zitronen, 30 Gr. weiße Gelatine, 1 Glas Weißwein und zuletzt den Eierschnee. Dann schüttet man die Masse in eine Schüssel und läßt sie steif werden.

12. Zitronensulz.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 72.

13. Creme von Sahne mit Fleurs d'oranger.

(Sahnen-Creme mit Drangenblüten.)

$\frac{1}{2}$ Ltr. Sahne wird mit 250 Gr. gestoßenem Zucker, 4 Eigelb, 4 ganzen Eiern, 32 Gr. gestoßenen und candierten Drangenblüten auf Kohlenfeuer abgeschlagen, mit 32 Gr. Gelatine verfeht, in einer Form auf Eis gestellt und mit Bisquit angerichtet.

14. Portugiesischer Creme.

Von 30 Gr. Mehl, 8 Eigelb, 150 Gr. Zucker, dem Saft von einigen Äpfeln und 1 Flasche gutem Weißwein rührt man am Feuer einen zarten Creme ab und vermischt denselben mit dem Schnee der 8 Eiweiß. Eine glatte Sturzform wird mit Löffel-

bisquits ausgelegt, der Creme hineingefüllt und kalt gestellt. Nachdem dieser fest geworden ist, wird er vorsichtig gestürzt und mit eingemachten Früchten belegt.

15. Türkischer Creme.

16 Gr. Mehl rührt man auf dem Feuer mit 8 Eidottern, 125 Gr. Zucker, abgeriebener Schale einer Zitrone und $\frac{3}{4}$ Ltr. süßer Sahne bis vors Kochen, nimmt die Masse dann fort und rührt, damit sich keine Haut bildet, bis zum Erkalten. Alsdann kocht man 125 Gr. gut verlesene Korinthen, 125 Gr. Sultaninen in etwas Wasser und Zucker auf, giebt beides mit 125 Gramm in feine Filets geschnittenem Zitronat an obige Masse, rührt 8—10 Blatt aufgelöste weiße Gelatine dazu, zieht zuletzt 1 Ltr. steife Schlagjahne darunter und läßt den Creme in einer Form starr werden. Anstatt Zitronengeschmack, kann man auch Vanillengeschmack geben, indem man die Zitrone fort läßt und $\frac{1}{2}$ Stange Vanille mit etwas Zucker fein stößt, durchsiebt und dazu giebt.

16. Erdbeer-Creme mit Schlagjahne.

$\frac{1}{2}$ Flasche Walderdbeersaft, $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein, 250 Gr. Zucker, 35 Gr. rote Gelatine in etwas warmen Wein aufgelöst. alles kalt zusammengemührt, bis zum Erstarren, zuletzt $\frac{1}{2}$ Ltr. dicken Rahmschaum mit Vanillezucker darunter gezogen und auf Eis gesetzt.

17. Gefulztes Erdbeermus.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 73.

18. Erdbeersahnee.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 74.

19. Errotende Jungfrau.

40 Gramm rote und weiße Gelatine wird in $\frac{1}{4}$ Ltr. Wein mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker aufgelöst. Etwas Zitronenschale kommt dazu, die später wieder herausgenommen wird. Kochend wird dies löffelweise in die rohe Milch gethan. Dann der Saft von 2 Zitronen und der Schnee von 3 Eiern dazu. Thätig umgerührt, wenn es kühl geworden, in eine Glasschale gethan und mit Vanille, saurer oder Schlagjahne gereicht. Im Winter ist weniger Gelatine nötig.

20. Flammeri.

1 Ltr. Fruchtstift, der Schnee von 5 Eiern und 8 Tafeln weißer Gelatine. Man löst die Gelatine in etwas kochendem

Wasser auf, giebt sie durch ein Mullläppchen, giebt Fruchtjaft und Schnee dazu und rührt die Masse, bis sie steif ist; diese Speise kann mit Vanillensauce gereicht werden.

21. Himbeerjuz.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 76.

22. Himmelspeise.

Geriebenes Schwarzbrot wird mit gequollenen Korinthen und Zucker gemengt, Schlagsahne mit Vanille, Johannisbeergelée oder Himbeermarmelade, alles schichtweise in eine Glasform gefüllt und zu Tisch gebracht.

23. Kalte Speise aus Johannisbeerwein.

1 Flasche weißer Johannisbeerwein, 375 Gramm Zucker, Schale und Saft einer Zitrone, 1 Weinglas Rum, 6 Eier, 1 Löffel Weizenmehl; dies alles schlägt man in einem Kessel über dem Feuer mit einem Schaumschläger bis zum Kochen. Nun gießt man die Masse in ein Porzellangefäß und läßt sie erkalten. Zwei Stunden vor Gebrauch legt man eine Glasschale mit Biskuitstückchen aus, giebt den erkaltenen Creme darüber und stellt die Schüssel auf Eis. Beim Servieren belegt man die Schüssel mit Apffel- oder Himbeergelée.

24. Nußcreme.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm oder Vollmilch auf, giebt 4 Eßlöffel Zucker hinein und läßt sie mit 90 Gramm geriebenen Haselnüssen oder einer entsprechenden Menge abgezogener Wallnüsse noch einmal aufstoßen; ist die Masse verkühlt, so giebt man 4 zerquirte Eidotter, 8 Blatt aufgelöste Gelatine und zuletzt den Eierschnee darunter, gießt es gut verrührt in eine mittlere Form und serviert den Creme nach dem Stürzen entweder mit oder ohne Schlagsahne.

25. Reiscreme.

250 Gramm Reis werden mit Milch gekocht, bis er weich, aber noch ganz ist; dann nach Geschmack mit Zucker vermengt, der mit Vanille gestoßen wurde. Die Vanille kann auch in kleine Stückchen zerschnitten, mit der Milch und dem Reis gekocht werden. Hierauf fügt man knapp $\frac{1}{2}$ Liter steif geschlagenen, süßen Rahm, etwas Maraschino und 30 Gramm Hausenblase (oder Gelatine) hinzu. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, so füllt man diese

in die dazu bestimmte Form und stellt sie kalt. Es ist gut, die Speise einen Tag vor dem Gebrauch zu bereiten; man reicht nach Belieben Himbeer- oder Johannisbeersaft dazu; auch kann man ihn mit Früchten garnieren und noch Gebäck dazu reichen.

26. Reis-Creme (andere Art).

Siehe Abschnitt 22, Nr. 66.

27. Rhabarber-Creme.

375 Gramm Rhabarberstiele werden mit etwas Wein und Zucker gekocht und, nachdem sie ganz weich sind, mit einer Kleinigkeit Stärke und 6 Eidottern abgerührt. Sobald die Masse etwas abgekühlt ist, wird das zu Schaum geschlagene Weiße der 6 Eier darunter gemischt und in eine Glasschale gegossen.

28. Rote Champagnerfüll.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 71.

29. Saft-Creme.

5—6 Weißer werden zu steifem Schnee geschlagen und fadenförmig $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Liter Fruchtsaft dazu gegossen. Besteht der Fruchtsaft ohne Zucker von frisch gekochten Früchten, so muß man noch 200 bis 250 Gramm Zucker an den Creme geben; ziehe dann 12 Blatt aufgelöste rote Gelatine darunter, fülle den Creme in eine Form und stürze ihn vor dem Servieren.

30. Gestürzter Sahnen-Creme mit Erdbeeren.

1 Liter süße Sahne wird mit 125 Gramm Zucker und 30 Gramm, in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser aufgelöste weiße Gelatine vermischt und auf Eis schäumig geschlagen; 1 Stunde vorher wird 1 Liter Erdbeeren gut gezuckert. Nun füllt man die Masse in eine gut mit Öl ausgestrichene Form, schichtenweise bald Creme, bald Erdbeeren, abwechselnd, und stellt die Form auf dem Eis kalt.

31. Schneeballen.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 67.

32. Schwimmende Inseln.

Man rühre 2 kleine Obertassen Milch mit 2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Rum und 3—4 Gelbeiern auf dem Feuer zu dicklichem Creme ab und gießt ihn etwas verköhlt in eine Glasschüssel. Alsdann schlägt man von den übrigen Weißeiern festen Schnee, hebt

mit einem Theelöffelchen kleine Klößchen davon ab, legt dieselben zum Festwerden einige Augenblicke auf kochendes Wasser und legt sie alsdann, gut abgetropft, auf den Creme in die Schüssel. Man kann denselben Creme auch zu einer einfachen Bisquitpeise verwenden. Man giebt denselben schichtenweise mit Bisquits und kleinen Makronen in eine Glaschüssel, versüßt den Schnee mit Vanillenzucker und giebt diesen dann oben darüber. Hat man Schlagahne, so ist derselbe noch besser.

33. Kalte Speise mit Bisquit und Wein.

Eine Form wird mit Bisquit ausgelegt. Dann schlägt man 20 Eigelb in einen Topf, giebt die abgeriebene Schale von 2 Zitronen dazu und den Saft von 4 Zitronen, 1 Flasche Rheinwein, 375 Gr. Zucker, 40 Gr. in Weißwein aufgelöste weiße Gelatine. Diese Masse schlägt man auf dem Feuer mit einem Schaumbesen, gießt sie erkaltet auf die Bisquits, stürzt sie nachher und garniert sie mit eingemachten Früchten. — Als Sauce giebt man Rahmschaum mit Vanille.

34. Kalte Speise mit Rum.

$\frac{1}{2}$ Ltr. Rum, $\frac{1}{2}$ Ltr. Himbeersaft, $\frac{1}{2}$ Ltr. Rotwein, 50 Gr. rote Gelatine. Dies alles wird gut verrührt und mit Vanillensauce serviert.

35. Sulz aus Mondamin.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 58.

36. Vanillen-Creme mit Haselnuß-Makronen.

125 Gramm süße kleine Makronen werden mit $1\frac{1}{2}$ viertel Schoppen Punschessenz 2 Stunden vor dem Gebrauch übergossen und darin anziehen lassen.

9 Eigelb werden mit 3 Kochlöffel Mehl und ungefähr 4 Schoppen Milch glatt verrührt, 1 Stange Vanille daran und soviel Zucker bis es süß genug ist; dann bringt man dies in einer Pfanne mit dickem Boden auf's Feuer (weil die Milchsaucen gerne anhängen), rührt tüchtig bis es kocht, nimmt es vom Feuer und rührt die Sauce bis sie kalt ist, giebt sie in Glaschalen und stellt sie kühl; ehe der Creme serviert wird, werden die Makronen darauf gesetzt.

Diese Portion reicht zu 2 Schüsseln; man braucht ungefähr für 50 Pf. Makronen dazu.

37. Beilchen-Sulz.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 81.

38. Portugieser Weincreme.

Man rühre auf dem Feuer $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein, 12 Gelbeier, 12 Blatt Gelatine (weiße), 375 Gr. Zucker, Saft und abgeriebene Schale zweier Zitronen bis zum Kochen, nimmt dann das Gefäß fort und rührt die Masse, bis sie abgekühlt ist, zieht dann 1 Utr. Schlagsahne, sowie den steifen Schnee der 12 Weisierer darunter und zuletzt für 25 Pfg. mit Maraschino angefeuchtete und zerbröckelte Makronen, rührt noch einige Minuten, damit sich keine Knötchen bilden, zieht die Masse in eine mit Wasser gut ausgespülte oder mit Mandelöl ausgestrichene Form, in welcher der Crème nach einigen Stunden steif wird und sich leicht stürzen läßt.

39. Weingelée.

Zu einer Flasche Weißwein (nicht gekocht) giebt man 250 Gramm Zucker, welcher in etwas Wein geläutert wurde, den Saft von einer Zitrone und 15 Blatt weiße Gelatine, welche man vorher 2 Stunden in Wasser gelegt und dann aufgelöst hat, dazu; nun wird alles gut durchgemischt und durch ein Mulltuch in Glasschalen gegossen und erkalten lassen.

40. Weinsulz.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 82.