

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Kaltschalen.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

328. Nierenspeise.

Frische Schweine- oder Hammelnieren werden in Scheibchen geschnitten und mit ein wenig Petersilie und einem Stückchen Citronenschale fein zerhackt. Man weicht sodann ein abgeriebenes Milchbrötchen in süße Milch ein und drückt es wieder aus, verrührt 125 Gr. frische Butter leicht zu Schaum, mengt unter diese das Gelbe von 6 Eiern, die gehackten Nieren und das eingeweichte Brötchen, würzt mit Salz und Muskatnuß, füllt die Masse in die gut mit Butter bestrichene Form ein und bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze schön gelb.

329. Auflauf von Krebsen.

Siede 40 kleine Suppentrebse in Wasser ohne Salz ab, nimm das Fleisch der Scheeren und Schwänzchen heraus und stoße die übrigen Krebssteile mit der Schale recht fein, dämpfe die gestoßenen Krebse ein wenig in 180 Gr. Butter, gieße $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch zu, lasse alles nochmals aufkochen, presse die Masse sodann durch ein Tuch und lasse Milch und Butter erkalten. Nimm hierauf die Krebsbutter in eine Schüssel, setze das Gelbe von 6 Eiern, 125 Gr. geschälte und fein gestoßene Mandeln zu, weiche das Innere von 2 Milchbrötchen in der abgekühlten Milch ein und menge die ausgedrückten Brötchen unter das Uebrige, verarbeite die Masse gehörig, reibe sodann die Schale einer halben Citrone hinein, mische eine Handvoll gestoßenen Zucker und die kleingeschnittenen Krebschwänze und Scheeren dazu, schlage das Weiße der 6 Eier zu Schnee, rühre demselben aber erst kurz vor dem Einfüllen in die Form leicht darunter. Der Auflauf wird in der mit Butter bestrichenen Form $\frac{3}{4}$ Stunden bei mäßiger Hitze gebacken und warm, mit Zucker bestreut, zu Tisch getragen. Wird der Auflauf nicht süß gemacht, so werden die Krebse in Salzwasser abgekocht und an Stelle der Mandeln 125 Gr. in Milch dick gekochter Reis zugefetzt, die Masse aber außerdem ganz wie oben zubereitet.

Kaltschalen.

330. Weinkaltschale mit Schwarzbrot.

2 Flaschen guter Weißwein werden in einer passenden Porzellschüssel mit 250 Gr. gestoßenem Zucker versüßt, etwas ganzer Zimmt, der Saft einer Citrone, 2 Nelken und 60 Gr. ausgelesene und gewaschene Korinthen dazugehan, die Schüssel auf Eis oder sonst ins Kalte gestellt und beim Anrichten etwas geriebenes Schwarzbrot darüber gestreut.

Wein-Kaltschale mit Eiern. 1 Flasche Weißwein und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser werden mit einigen Citronenscheibchen, etwas ganzem Zimmt und einem Stückchen Butter in einer Kasserolle zum Feuer

geiegt und kurz gekocht. Quirle nun 4 Eigelb mit etwas Wein glatt, ziehe den gekochten Wein damit ab, gieße ihn in eine Porzellanschüssel, stelle ihn zum Kaltwerden auf Eis oder in den Keller und gib die Kaltshale mit Brezel zu Tisch.

331. Weinkaltshale von Burgunder.

250 Gr. geröstetes und geriebenes Schwarzbrot und 250 Gr. Puderzucker werden in einer Porzellanschüssel mit einer halben Flasche Burgunder übergossen, einige Scheibchen Citrone und der Saft der ganzen Citrone mit 125 Gr. gut gereinigten Korinthen darunter gemengt, mit geringerem Rotwein nachgefüllt und einige Stunden kalt gestellt.

Rotweinkaltshale mit Sago. 250 Gr. gut gereinigten Sago läßt man mit etwas Wasser, Rotwein, Citronenschale, Zimmt und Zucker klar ausquellen, mischt noch etwas Rotwein darunter, bringt ihn in die Porzellanschüssel und läßt ihn zugedeckt erkalten. Mische hierauf 1 Flasche guten Rotwein mit etwas Wasser, 250 Gr. Zucker, etwas abgeriebener Citronenschale und dem Saft einer ganzen Citrone, lasse ihn auf Eis recht erkalten und quirle ihn unter den erkalteten Sago.

332. Bierkaltshale.

1 Liter gutes Lagerbier wird mit 125 Gr. Zucker, einem Stückchen Zimmt, einigen Citronenscheibchen und 3 Gewürznelken abgekocht, fleißig abgeschäumt, in die Schüssel gegossen und kalt gestellt. Beim Anrichten bestreut man die Kaltshale mit geriebenem Schwarzbrot oder kleingebrochenen süßen Brezeln oder Zuckerzwieback.

333. Milchkaltshale.

Verquirle 1 Liter süße Milch mit 35 Gr. Vanillezucker, lasse sie gut kochen, setze 150 Gr. Puderzucker zu, ziehe sie mit 6 Eigelb ab, treibe sie durch ein Haarsieb in die Porzellanschüssel und stelle sie kalt. Bei Tisch werden zerdrückte Biskuits oder Matronen extra dazu gegeben.

Milchkaltshale mit Erdbeeren. Stelle 2 Liter ungekochte Milch in einer Porzellanschüssel aufs Eis; mittlerweile wird 1 Liter dieser süßer Rahm steif geschlagen und gleichfalls kalt gestellt, verlies hierauf einen tiefen Teller voll frischer Walderdbeeren, entferne die Stengel, wasche sie, wenn nötig, und stelle sie bis zum Gebrauche in den Keller. Kurz vor dem Anrichten versüßt man die Milch mit 250 Gr. feinem Zucker und gibt sie mit dem geschlagenen Rahm, den Erdbeeren und einem Gläschen Rum vermischt zu Tisch. Auf gleiche Weise bereitet man die Kaltshale mit Himbeeren.

334. Vanillekaltschale mit Milch.

Eine halbe Stange zerschnittene Vanille lasse mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch zugedeckt kurz aufkochen und $1\frac{1}{2}$ Stunde darin ausziehen. Nach dieser Zeit setzt man 250 Gr. Zucker und etwas glatt verquirktes feines Mehl hinzu, zieht die Milch mit 6 Eigelb ab und stellt sie kalt. Hierauf schlage das Weiße der 6 Eiweiß zu einem steifen Schnee, vermische ihn mit 50 Gr. Vanillezucker, gib ihn leicht unter die erkaltete Milch und trage die Kaltschale mit Sandtörtchen zu Tisch.

335. Ananaskaltschale.

Eine mittelgroße Ananas wird sauber abgerieben, in zarte Scheiben geschnitten, mit $\frac{1}{2}$ Kilo Puderzucker bestreut und lasse man sie dann 2 Stunden lang ziehen; gieße hierauf eine Flasche Champagner, eine Flasche Rheinwein und, ist die Frucht groß, noch eine Flasche Moselwein zu, lasse das Ganze noch 1 Stunde im Kalten stehen und trage die Kaltschale mit Törtchen oder Biskuit zu Tisch.

336. Pfirsichkaltschale.

Schäle etwa 10 Pfirsiche sauber ab, schneide sie in feine Scheibchen und bestreue sie mit 150 Gr. Puderzucker. Löse hierauf 375 Gr. Zucker in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser auf, setze eine Flasche Weißwein, den Saft zweier Citronen und die Pfirsichscheibchen hinzu, lasse die Kaltschale auf Eis recht erkalten und trage sie mit kleinen Biskuits auf.

337. Aprikosenkaltschale.

12 schöne reife Aprikosen werden mit kochendem Wasser übergossen, die Haut abgezogen, ausgesteint und die Kerne herausgeschlagen. Nun schneidet man noch einige geschälte Früchte klein, setzt sie mit den Kernen und etwas Wasser zum Feuer, läßt dies zusammen weich kochen und streicht es durch ein Sieb. Das hierdurch gewonnene Mark bestreue mit Zucker (auf $\frac{1}{4}$ Kilo Mark $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker) kochte es damit auf, gieße es heiß über die ausgesteinten Früchte, lasse es erkalten und gib beim Anrichten eine bis zwei Flaschen guten Weißwein darüber.

338. Kirchenkalttschale.

1 Kilo recht reife und süße Schwarzkirschen werden ausgesteint und mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und 200 Gr. Zucker weich gekocht. Die Steine werden zerschlagen, die Kerne mit etwas Rotwein aufgekocht und durch ein Sieb getrieben. Gib nun die weich gekochten Kirschen mit 2 Flaschen Rotwein, den Kernsaft und den noch nötigen Zucker in eine Porzellanschüssel und stelle das Ganze 2 Stunden auf Eis. Man trägt die Kaltschale mit Tortenscheiben auf.

339. Erdbeerenkaltshale.

Schöne große Gartenerdbeeren werden von dem Stengel gepflückt, gewaschen und auf ein Sieb zum Abbrinnen gegeben. Lege sie hierauf in die Schüssel und bestreue sie mit so viel Zucker als man dazu nötig erachtet; mittlerweile koche 1 Liter recht sauber belesene Walderdbeeren mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und etwas Zucker weich, treibe sie durch ein Sieb, stelle das Durchgetriebene und die beigemengten Gartenerdbeeren in der Porzellanschüssel bis zum Auftragen in kaltes Wasser oder auf Eis, gieße 2 Flaschen Wein dazu und gib die Kaltshale mit Konfekt zu Tisch.

Erdbeeren-Kaltshale mit Rahm. Frische Walderdbeeren werden belesen, wenn es nötig ist, gewaschen und zum Abbrinnen hingestellt, bestreue sie hierauf 1 Stunde vor dem Auftragen dick mit Zucker, begieße sie mit süßem Rahm und gib sie mit Biskuit zu Tisch.

340. Kaltshale von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Kirschchen.

Nimm dazu von jeder Frucht 1 Liter. Die frischen Johannisbeeren werden abgezupft, die Kirschchen ausgesteint, die anderen Früchte rein belesen. Rühre sodann in einer tiefen Porzellanschüssel 250 Gr. gestoßenen Zucker, 2 Hände voll geriebenes Schwarzbrot und den Saft von 3—4 Citronen mit einer Flasche guten Weißwein an, füge die Früchte bei, gieße noch eine Flasche Weißwein, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und ein Trinkglas Rak zu und stelle die Kaltshale auf Eis oder sonst an einen kalten Ort. Es werden kleine Biskuits oder Törtchen dazu aufgetragen.

341. Himbeer-Kaltshale.

1 Liter rein gewaschene Himbeeren werden, stark mit Zucker bestreut, in einer Schüssel 2 Stunden stehen gelassen, hierauf mit einer Flasche Rotwein begossen, auf's Eis oder in den Keller gestellt und mit kleinen Törtchen aufgetragen.

Himbeer-Kaltshale mit süßem Rahm. 1 Stunde vor dem Auftragen bestreue 1 Liter gut gereinigte Himbeeren mit 375 Gr. Puderzucker, schlage mittlerweile $\frac{3}{4}$ Liter süßen Rahm zu Schaum, menge ihn unter die Himbeeren und gib ihn mit Konfekt zu Tisch.

342. Orangen- oder Apfelsinen-Kaltshale.

Schäle 2 frische Orangen sauber ab, schneide sie in Scheibchen, gib sie in die Porzellanschüssel und bestreue sie mit 250 Gr. Puderzucker. Gieße eine halbe Flasche Weißwein, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, den Saft von drei Orangen und einer Citrone darüber, mische alles wohl zusammen und lasse die Kaltshale bis zum Gebrauche auf Eis oder im Keller stehen.

343. Orangenkaltschale anderer Art.

Reibe 4 Orangen auf dem Reibeisen ab und vermische das Abgeriebene mit 375 Gr. Zucker und dem Saft der 4 Orangen, koche dieses mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf und lasse es erkalten, gieße hierauf eine Flasche Weißwein dazu und gib die Kaltschale mit Sandtörtchen zu Tisch.

344. Reiskaltschale.

125 Gr. Reis werden blanschiert und weich gekocht, man rühre den Reis jedoch während dem Kochen so wenig wie möglich, da er ganz bleiben muß; ist der Reis weich, nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn erkalten und gibt ihn in die zum Austragen bestimmte Porzellschüssel, setzt 30 Gr. gewaschene Rosinen, 125 Gr. fein geriebenen Zucker, einige Citronenscheibchen, eine Flasche guten Weißwein oder auch Rotwein, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und ein Gläschen Rum hinzu, vermengt alles gut und stellt die Kaltschale auf's Eis oder sonst an einen kühlen Ort. Sie wird mit kleinen Törtchen oder einem leichten Gebäck aufgetragen.

Fleischspeisen.

345. Vom Ochsen- oder Rindfleisch.

Nicht nur Ochsen- und Rindfleisch, sondern überhaupt alles Fleisch koche man erst mehrere Tage nach dem Schlachten. Frisch geschlachtetes Fleisch wird nie weich; die Fleischfaser bleibt zäh und kocht sich auch keine gute Fleischbrühe daraus. Die besten Stücke zum Kochen sind das Schwanzstück, das Rippenstück und die Fehltrippe. Der Brustkern gibt zwar gutes Fleisch, aber nur eine schwache und nicht reine Fleischbrühe. Vor dem Kochen soll das Fleisch so wenig wie möglich gewaschen werden, nur die Knochenbeigabe wird öfters durch frisches Wasser gespült. Um recht saftiges Fleisch zu bekommen, muß dasselbe in kochendem Wasser beigelegt werden, eine gute Brühe gewinnt man allerdings hierdurch nicht. Für gewöhnlich wird das Fleisch in kaltem Wasser beigelegt und rechnet man auf $\frac{1}{2}$ Kilo Fleisch 1 Liter Wasser. Beginnt dasselbe zu kochen, schäumt man es fleißig ab, bis es ganz rein ist, setzt das nötige Salz zu und gibt eine mit Nelken besteckte Zwiebel und das gebräuchliche Wurzelwerk hinein. Die Zugabe von Fleisch läßt man natürlich mitsieden, man erhält durch sie eine viel kräftigere Fleischbrühe. Ein mittelgroßes Stück Ochsen- oder Rindfleisch muß immerhin $2\frac{1}{2}$ Stunden bei mäßigem Feuer kochen, bis es gar ist. Im Sommer nimmt fast alles Fleisch einige Tage nach dem Schlachten einen übelriechenden