

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Schaum und Schnee.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

gesetzt und langsam weich gekocht. Auf 2 Kilo Obst werden 150—170 Gr. Zucker gerechnet.

887. Borsdorfer Apfelfompott mit Kandiszucker.

Die Äpfel werden geschält, die großen halbiert und dick mit Zucker bestreut, die kleinen ausgehöhlt und mit feingestobenem Kandiszucker ganz angefüllt; gib nun in eine Kasserolle 1 Glas guten Weißwein, stelle die mit Kandiszucker gefüllten Äpfel nebeneinander hinein, streue etwas gestobenen Zucker darüber und setze sie in einen nicht zu heißen Ofen. Bekommen die Äpfel eine gelbliche Farbe und sind sie überfüllt, so werden sie aus dem Ofen genommen und kalt gestellt.

888. Orangenkompott.

Von 6—8 Orangen löst man die gelbe Schale ganz ab und schält die dicke weiße Haut herunter. Nun schneidet man die abgeschälten Orangen in messerrückendicke Scheiben und legt sie franzartig auf eine Porzellanplatte, streut eine gute Hand voll Zucker darüber, legt wieder Orangenscheiben darauf, wieder Zucker darüber und macht so fort, bis die Orangen alle sind. Dann schneidet man die ersten Schalen ganz fein und kocht sie mit 90 Gr. Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Wein dick ein, läßt den Saft erkalten und gießt ihn über die aufgeschichteten Orangen.

889. Kaltes Zimtkompott.

Man reibt 125 Gr. geschälte Mandeln in eine Schüssel, gibt 200 Gr. schaumig gerührte Butter, die feingehackte Schale einer Citrone und so viel Zimmt dazu, daß es eine bräunliche Masse gibt, verarbeitet dies alles mit einem halben Löffel Honig recht gut, treibt es durch ein Sieb und stellt das Kompott bis zum Gebrauche kalt.

Schaum und Schnee.

890. Kirschenschaum.

Von 6 Eiweiß schlage einen steifen Schaum, nimm 4 Eßlöffel voll eingemachte Kirichen ohne Saft, zerstoße oder zerschneide sie ein wenig und mische sie leicht unter den Schaum, den man erhöht auf ein Plättchen setzt, mit Zucker überstreut und mit einem glühenden Eisen brennt. Dieser Schaum wird kalt aufgetragen.

891. Himbeerschaum.

Nimm zu einer Platte 125 Gr. eingemachte Himbeeren in eine Schüssel und streue eine Hand voll Zucker darüber; schlage dann das Weiße von 4—5 Eiern zu einem steifen Schaum, gib sogleich einen Eßlöffel voll Himbeeren hinzu und rühre den Schaum 10 Minuten damit,

nimm dann wieder einen Eßlöffel voll Himbeeren daran, rühre so fort, bis die Himbeeren aufgebraucht sind und gib den gemischten Schaum in Pyramidenform auf die zum Auftragen bestimmte Schale. Rüste dann in einem Pfännchen ein Stückchen Butter mit 60 Gr. geschälten, länglich grob geschnittenen Mandeln und 45 Gr. Zucker gelb und bestreue den aufgesetzten Schaum warm damit. Er wird kalt aufgetragen.

892. Schaum von frischen Himbeeren.

Schlage von 5 Eiweiß einen steifen Schaum, gib 125—140 Gr. Zucker hinzu, schlage den Schaum noch $\frac{1}{4}$ Stunde damit, bis er recht fest ist, menge nach und nach die verlesenen Himbeeren leicht hinein, schlage den Schaum dann noch $\frac{1}{2}$ Stunde und bringe ihn sogleich zu Tisch. Auch mit Schlagrahm vermischt, schmeckt dieser Schaum sehr gut.

893. Schaum von frischen Aprikosen.

Frische Aprikosen werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit Zucker bestreut. Alsdann schlägt man einen steifen Schnee, mischt etwas Zucker und langsam, unter fortwährendem Schlagen, die Aprikosen darunter, richtet sie bergartig an und verziert sie mit Aprikosenstückchen und kleinen Biskuits.

894. Schaum von Walderdbeeren.

Schlage einen steifen Schaum von 5—6 Eiweiß, mische Zucker darunter und rühre ihn ganz steif, menge dann unter fortwährendem Schlagen 1 Liter gute Walderdbeeren leicht darunter und schlage den Schaum noch 1 Stunde zusammen, sodaß er recht leicht und lustig wird. Gib ihn dann in eine Schale und verziere ihn mit Walderdbeeren und Biskuits.

895. Quittenschaum.

Presse den Saft von einigen Quitten recht fest durch, vermenge ihn mit Zucker, schlage dann einen steifen Schaum von 5—6 Eiweiß, mische den Zucker mit dem Quittensaft unter Schlagen darunter und stelle den Schaum bis zum Gebrauche kalt.

896. Flotfschaum.

$\frac{1}{4}$ Liter guten süßen Rahm nimmt man mit 90 Gr. gesiebttem Zucker und einem Glase Rheinwein in die Schüssel und schlägt dies mit dem Schneebesen so lange, bis es einen guten Schaum gibt. Ist der Schaum recht steif, gibt man ihn schön geordnet in eine Krystallschale und überstreut ihn mit buntem Zucker.

897. Citronenschaum.

Gib 125 Gr. feinen Zucker, das Abgeriebene und den Saft

von 2 Citronen in eine Messingspfanne, schlage 5 ganze Eier und 5 Eigelb hinein, rühre es stark mit einem neuen Kochlöffel, gieße $\frac{1}{2}$ Liter alten Weißwein und 1 Trinkglas Wasser daran, setze die Pfanne auf's Feuer, rühre alles stark, bis es anfängt, heiß zu werden, schlage es dann so lange mit dem Schneebejen, bis es einen schönen, dicken Schaum gibt, der warm oder auch kalt aufgetragen werden kann.

898. Schaum von Burgunder oder anderm feinem Wein.

Nimm in eine Messingspfanne $\frac{1}{2}$ Flasche Burgunder mit einer Messerspitze voll Stärkemehl, verrühre 5 ganze Eier mit 125—140 Gr. Zucker, drücke den Saft von 2 Citronen darunter und schlage dies auf dem Feuer so lange, bis der Wein recht schaumig wird. Man stellt ihn dann bis zum Auftragen auf Eis oder sonst an einen kalten Ort.

899. Schneerahm.

$\frac{1}{4}$ Liter dicken süßen Rahm nimmt man mit einer guten Handvoll gesiebtem Zucker, 2 Eßlöffeln voll Vanillezucker und etwas Orangensaft in eine Schüssel und schlägt dies mit dem Schneebejen so lange, bis es einen schönen Schaum gibt. Hierauf schneidet man dicke Biskuits der Länge nach von einander, legt sie auf eine Platte, überstreut sie mit geriebenen, gerösteten Mandeln, gibt den Schaum, der ununterbrochen gerührt werden muß, mit einem Eßlöffel darauf und stellt den Schneerahm bis zum Auftragen kalt.

900. Schneerahm anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Liter süßer Rahm wird mit Zucker, Vanille oder Citronensaft steif geschlagen, hierauf setzt man ihn in Pyramidenform auf eine Schale und verziert solche am Rande mit eingemachten Kirichen oder Himbeeren.

Gülzen. (Gelees).

901. Saure Sülze.

Acht gepuzte und zerhauene Kalbsfüße, eine Kalbszunge, $\frac{1}{2}$ Kilo Schensfleisch und 1 Kilo fettes Kalbsfleisch werden in einem passenden Topfe mit 4 Litern Wasser, 1 Liter gutem Weißwein und 2 Litern Weinessig zum Feuer gesetzt, als Zuthat hierzu nimmt man Zwiebeln, Vorbeerblättern, Petersilie, Lauch, Gelbrüben, Citronenscheibe, Citronensaft, Pfeffer, Salz, Nelken und 30 Gr. Gelatine. Die Masse wird unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis die Kalbsfüße weich sind und die Brühe ziemlich eingekocht ist. Hierauf gießt man die