

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

pudding.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

nimm sie in eine hohe verschließbare Kasserolle mit einem passenden Deckel, gib $\frac{1}{4}$ Liter Wein, 125 Gr. Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmt und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, befeuchte den Deckel ringsum mit Teig, lasse die Kirichen bei gelinder Hitze 2 Stunden kochen und treibe sie durch ein Haarsieb. Hierauf schneidet man von kleinem, runden Einback den Boden ab, nimmt das Weiße heraus, deckt den Boden wieder darauf, bestreicht dies mit guter Milch, verrührt hierauf zu 6—8 Einback oder auch Zwieback das Gelbe von 6 Eiern, schlägt das Weiße davon zu Schnee, rührt diesen unter die Eigelb, kehrt die Einbäcke darin um und bäckt sie in heißem Schmalze gelb, bestreut sie noch warm mit Zucker und Zimmt, gießt die durchgetriebenen Kirichen dazwischen, und gibt die Speise kalt zu Tisch.

1257. Fleischkrapsen zu Gemüse.

Bereite einen guten, leichten Hefenteig, stich runde Pladen zu Krapsen aus und fülle sie mit folgender Fleischmasse: Nimm Reste von Kalbsbraten und Ochsenfleisch, hacke sie fein, dämpfe das Gehackte in etwas Butter, würze es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und setze das Fleisch auf die mit dem Backrädchen geschnittenen Krapsen, lege die andere Hälfte darüber, drücke sie fest an und backe sie in heißem Schmalz schön gelb.

Pudding.

1258. Pudding von Kalbfleisch.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Kilo schönes Kalbfleisch vom Schlegel, macht Abern und Haut davon ab, schneidet das Fleisch in kleine Stückchen, nimmt es auf ein Brett und wiegt es fein; reibt hierauf von 3 Milchbrötchen das Außere ab, schneidet das Innere zu dünnen, runden Scheiben, gibt es in eine Kasserolle, gießt $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm darüber, und läßt es auf Kohlenfeuer tüchtig einkochen. Wenn es ein wenig abgekühlt ist, nimmt man es mit dem Fleisch in eine Schüssel und verarbeitet es dann mit dem Löffel recht fest zusammen, rührt alsdann 250 Gr. Butter, 2 ganze Eier und 6 Eigelb darunter und würzt das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Bestreiche nun eine feste Serviette dick mit Butter, bestreue sie mit Weckmehl, fülle die Masse hinein, binde die Serviette fest zu und lasse sie in kochendem Salzwasser $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen; mache sodann die Serviette vorsichtig auf, stürze den Pudding auf eine runde Platte, und gib eine Butterauce, mit 2 Eigelb und Citronensaft abgezogen, darüber.

1259. Englischer Pudding von Kalbsfüßen.

Siede 4 Kalbsfüße in Salzwasser weich, mache die Knochen

sauber heraus, hacke die Füße mit 60 Gr. Nierenfett klein und nimm dann beides in die Schüssel, gib das Weckmehl von 4—6 Brötchen mit $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm, einem Stückchen ganzem Zimmt und etwas Zucker in eine Kasserolle, koche es bei gelinder Hitze zu einer dicken Creme, treibe es durch ein Sieb und gib es nebst einer Hand voll kleiner Rosinen zu den Kalbsfüßen und zu dem Nierenfett, rühre es mit dem Gelben von 12 Eiern glatt an, schlage hierauf von 4 Eiweiß einen steifen Schnee und menge denselben leicht darunter. Bestreiche sodann die dazu bestimmte Serviette in der Mitte mit Butter, fülle die Masse hinein, binde die Serviette so zu, daß die Masse sich ausdehnen kann und hänge sie in siedendes Wasser zum Kochen, in $1\frac{1}{2}$ Stunde ist der Pudding fertig. Nun stürzt man ihn auf eine Platte, gibt eine Hand voll in Butter gelb geröstete Brosamen darauf und trägt ihn warm zu Tisch.

1260. Gebackener Pudding von Hasen.

Man hackt das Fleisch von einem abgehäuteten Hasen, $\frac{1}{2}$ Kilo mageres Hammel- oder Kalbfleisch aus der Keule, einige Schalotten oder eine Zwiebel, ein wenig Knoblauch und ein Stückchen Zitronenschale recht fein zusammen, nimmt es in die Schüssel, schneidet 375 Gr. Speck fein würfelig, gibt ihn nebst Salz, Pfeffer und Nelken daran und rührt alles mit 2 Gläsern Rotwein gut untereinander. Bestreiche sodann eine runde Auflaufform mit Butter, belege sie mit dünnen Speckscheiben, fülle die Masse hinein, belege sie oben wieder mit Speckscheiben und stelle sie 2 Stunden in einen nicht zu heißen Backofen, gieße, wenn der Pudding fertig ist, das Fett davon ab, nimm die Speckscheiben weg, gieße ein kleines Glas guten Branntwein oder Cognak darüber, decke den Pudding zu, stürze ihn, wenn er ein wenig erkaltet ist, auf eine Platte und gib ihn auf den Tisch.

1261. Pudding von Schnepfen.

Hacke Ueberreste von Schnepfen mit Bratenresten, einer Zwiebel etwas Zitronenschale, Knoblauch und einem Stückchen frischem Speck klein, backe 6 Weckmittchen in Butter gelb, zerstoße sie fein und menge sie unter das Gehackte. Unterdessen dünste die fein gestoßenen Knochen der Schnepfen mit einem Stückchen Butter, gieße Fleischbrühe daran und lasse das Ganze bis zur Hälfte einkochen, preße dies durch einen Seiser, gieße es an das gehackte Fleisch, würze mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einer Prise Nelken, verrühre die ganze Masse mit 6 Eigelb und menge den Schnee der 6 Eiweiß mit etwas Weckmehl leicht darunter. Bestreiche nun eine Serviette dick mit Butter, streue sie mit Weckmehl aus, fülle das Angerührte hinein, binde sie zu und siede den Pudding in Salzwasser weich. Kurz vor dem Anrichten

nimmt man ihn aus der Serviette, legt ihn vorsichtig, damit er nicht zerfällt, auf eine Platte und gibt eine Trüffelauce dazu.

1262. Pudding von Kalbsmilchen.

6—8 trockene Milchbrötchen werden klein geschnitten und mit $\frac{1}{2}$ Liter siedender Milch angebrüht, hierauf 120 Gr. frische Butter schaumig gerührt, eine fein gewiegte Kalbsmilch, ein klein geschnittenes Kalbshirn, ein Euter, ein Stückchen Kalbsbraten mit Sauce, 2 Zwiebeln und Petersilie fein gehackt, unter die gebrühten Brötchen gegeben, mit 6 Eigelb glatt gerührt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einer Priße Nelken gewürzt, der Schnee der 6 Eiweiß mit etwas Weckmehl leicht darunter gemengt, mit einem Eßlöffel voll Rahm befeuchtet, in die mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Form eingefüllt und $\frac{5}{4}$ Stunden gesotten. Man trägt den Pudding mit einer Butter- oder Morchelsauce auf.

1263. Krebspudding.

Siede für 6 Personen 30 schöne Krebse ab, nimm das Fleisch heraus, zerstoße die Schalen fein, dämpfe sie in 125 Gr. frischer Butter, fülle sie mit Fleischbrühe auf und lasse sie kochen, treibe nun die Krebsbrühe durch ein Haarsieb, stelle sie an einen kühlen Ort, nimm hierauf die Krebsbutter ab, vermenge diese mit 60 Gr. frischer Butter und rühre sie leicht. Unterdessen nimmt man 3 eingeweichte und wieder ausgedrückte Milchbrötchen mit 6 Eßlöffeln voll Rahm, Eigelb und einem Teil des feingeschnittenen Krebsfleisches unter die angerührte Krebsbutter, vermengt das Ganze mit fein gehackter Petersilie, mit geschnittenen Morcheln, Zwiebeln und einigen Pistazien, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und gibt den Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter. Belege nun den Boden der mit Butter bestrichenen Puddingform mit einigen Krebschwänzchen, gibt die Masse darauf und siede den Pudding $\frac{5}{4}$ Stunden. Hat man den fertigen Pudding auf die Platte gestürzt, bedeckt man ihn mit den übrigen Krebschwänzchen, übergießt ihn mit einer Krebsauce und gibt ihn recht warm zu Tisch.

1264. Kartoffelpudding mit Schinken.

Rühre 190 Gr. frische Butter zu Schaum, gib 6 ganze Eier, 4 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Kilo kleingeschnittenen Schinken, das Geriebene von 1—2 Wecken, etwas Weizmehl und das nötige Salz hinzu. Hat der Pudding $\frac{5}{4}$ Stunden gesotten und ist gestürzt, wird er mit geriebenem Käse bestreut, mit heißer Butter übergossen und aufgetragen.

1265. Nudelpudding.

Bereite von 3 Eiern und Mehl einen Nudelteig, welle ihn aus

und schneide ihn zu feinen Nudeln, siede dieselben in Salzwasser oder Milch ab, lasse sie abrinnen und etwas verkühlen. Rühre hierauf 90 Gr. Butter mit 5 Eigelb, 2 Löffeln voll Rahm und Salz nach Belieben wohl ab, vermenge dies mit den Nudeln und füge den Schnee leicht dazu. Hierauf wird das Ganze in die bestrichene Form gefüllt und in Wasser 1 Stunde gekocht.

1266. Kastanienpudding.

Schäle $\frac{1}{2}$ Kilo schöne Kastanien und lasse sie kurze Zeit in siedendem Wasser aufkochen, nimm die Haut davon, schneide die eine Hälfte kleinwürflig, die andere stoße fein und gib sie in 250 Gr. gerührte Butter, mische 60 Gr. Mehl, 3 ganze Eier, 3 Eidotter, 250 Gr. fein gehacktes Nierenfett, 90 Gr. Zucker, ebensoviele Rosinen, $\frac{1}{2}$ Liter Rum, $\frac{1}{2}$ Liter süßen, dicken Rahm, Muskatnuß und zuletzt die würflig geschnittenen Kastanien darunter und lasse den Pudding wohl verrührt, in die bestrichene Form gefüllt, $\frac{5}{4}$ Stunden sieden. Man gibt eine Rahm- oder Früchtsauce dazu.

1267. Welsher Pudding.

Rühre 6 Eigelb mit 60 Gr. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gib 125 Gr. geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 125 Gr. Rosinen, 125 Gr. geschnittenes Mark nebst dem Weckmehl von 3 Brötchen dazu; vermenge hierauf das Ganze mit dem Schnee der 6 Eiweiß, bestreiche die Form gut mit Butter, bestreue sie mit Weckmehl, fülle die Masse ein und lasse sie in heißem Wasser $\frac{5}{4}$ Stunden sieden. Ist der Pudding gestürzt, macht man mit dem Messer kreuzweise Schnitte hinein, streut Zucker und Zimmt darauf, gießt heiße Butter darüber und gibt eine beliebige Sauce dazu.

Süße Pudding.

1268. Mehlpudding.

Zu 2 Puddingen rühre in 250 Gr. kochender Butter 375 Gr. Mehl recht glatt, gib 1 Liter gute Milch daran und rühre das Ganze auf dem Feuer recht dick, lasse sodann die Masse erkalten, füge 8 Eier, 250 Gr. Zucker, 30 Gr. Vanillezucker, das Abgeriebene einer Orange und den Schnee von 10 Eiweiß leicht darunter, bestreiche eine Puddingform gut mit Butter, streue sie mit Weckmehl aus, fülle die Masse ein und lasse den Pudding $\frac{5}{4}$ Stunden sieden. Man gibt ihn mit einer Himbeersauce zu Tisch.

1269. Einfacher Pudding.

Rühre 190 Gr. frische Butter zu Schaum, gib nach und nach