

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Mehlspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-60997

Mehlspeisen, die man vorzüglich im
Sommer fertigen kann.

1. Krebsnudeln.

Es wird ein gewöhnlicher Nudelteig angestoßen; wenn er ausgetrieben ist, wird er mit dem Rädelmesser wie Nudeln, aber zwei Finger breit, geschnitten, in Schmalz ausgebacken, in eine Form gethan, ein Guß von Sahne, 8 Eiern und Krebsbutter darüber gegossen und im Ofen backen lassen. Beim Anrichten legt man die Krebschwänze darauf.

2. Krebsstrudeln.

Ein Schock gewöhnlicher Krebse werden roh gestoßen, und nebst Eiern und Milch zu Matten gemacht, alsdann backt man Omelettes; ein Ragoût von Krebschwänzen mit den Matten versehen, wird in die Omelettes gestrichen, zusammengerollt, in einen Ring gelegt, ein Guß von Milch und Eiern darüber gethan, und im Ofen backen lassen.

3. Spinat-Strudeln.

Der Spinat wird, wie der à la Crème (unter N^o 4: Gemüse) zubereitet; nur muß er etwas dicker seyn, in Omelettes gestrichen, zusammengerollt, halb durchgeschnitten, in einen aufgesetzten Ring gelegt und mit einem Ei im Ofen gebacken werden.

4. Mohren-Kuchen.

Die Mohrrüben werden roh gerieben, in etwas wenig Butter und Zucker in Milch kurz gekocht; alsdann schlägt man 1 Pfund Butter mit 18 Eiblottern zu Schaum, das Eiweiß zu Schnee, rührt die Mohren, die kalt geworden sind, darunter, thut noch mehr Zucker und auf Zucker geriebene Citronenschale dazu, und läßt solches im Ofen in einem Casserol oder in einer Form backen.

5. Spinat-Krapfel mit Butter und Parmesan-Käse.

Es wird ein Teig von Mehl, Butter und Eiblottern, wie zu Nudeln, nur daß er fester seyn muß, angestossen. Wenn er ausgetrieben ist, wird Spinat, der fein gewiegt und in Bouillon mit

mit Salz und Muscatnuß recht kurz gekocht hat, so daß er dick ist, in Häufchen von einem halben Eßlöffel, gelegt, der Teig darüber geschlagen, und jedem Theil die Form eines kleinen Pfannenkuchens gegeben. Als dann werden die Krapseln in Bouillon gekocht, und beim Anrichten zerlassene Butter und geriebener Parmesan-Käse darüber gegeben.

Da alle Arten von Pasteten, Pastetchen und Bäckereien eben so gut im Winter wie im Sommer gebraucht und gefertigt werden, so werde ich mich gleichfalls bei der nächsten Rubrik darauf beziehen; ich will hier nur einer Englischen Sorte erwähnen, die wenig bekannt ist und die man nur in der Sommerzeit zubereiten kann.

Man nimmt recht schöne rothe Johannisbeeren, beert sie ab, wäscht sie recht rein, thut sie auf eine porcellanene oder andere Schüssel, vermengt sie mit 2 Pfund gestoßenen feinen Zuckers, bestreicht den Rand der Schüssel mit Eigelb, schlägt ein der Größe der Schüssel angemessenes Stück von Buttermteig darüber, schneidet es um die Schüssel rund ab, bestreicht den Teig mit Eigelb, das mit etwas Wasser vermischt ist, streuet feinen Zucker darüber und läßt es im Ofen backen. Beim Serviren schneidet man

einen Deckel aus der Torte, gibt einen silbernen Speisestössel dazu herem, damit ein Jeder sich die Johannisbeeren, die wie ein Compotte sind, herauslangen und speisen kann. Diese Schüssel muß aber ganz warm auf die Tafel kommen. Die Engländer lieben diese Speise außerordentlich, sie darf selten auf ihren Tafeln fehlen.

Auf die nämliche Art nimmt man auch anstatt der Johannisbeeren Stachelbeeren, die auch eine Lieblings-Speise der Engländer sind.