

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Kalteschaalen.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

K a l t e s c h a a l e n .

1. Kalteschaale mit rothem Wein und Sago.

Ein halbes Pfund Sago läßt man in vollem kochenden Wasser bei gelindem Feuer ausquellen, gießt ihn auf ein Haarsieb, kühlt ihn gut mit kaltem Wasser ab und läßt ihn gut ablaufen. Ein halbes Loth Zimmt bricht man in Stücke, thut ihn mit 6 bis 8 Nelken und etwas gestoßenem Zucker in ein Casserol, röstet es auf gelindem Feuer gelbbraun und löset es mit einem Glase rothen Wein auf dem Feuer auf, den Geschmack davon zu bekommen. Den Sago thut man in die Suppen-Terrine, thut diese Auflösung durch ein Haarsieb dazu, reibt die Schaale einer Citrone auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker ab, thut ihn zu dem Sago, gießt eine Flasche rothen Wein und etwas Brunnenwasser dazu und drückt den Saft einer Citrone noch hinein. Auf einem Teller gibt man geröstete Semmel dazu.

2. Kalteschaale von Johannisbeeren.

Man pflückt einen guten Theil rother Johannisbeeren von den Stielen ab und setzt sie mit eini-

gen Löffeln voll Wasser, etwas ganzem Zimmt und Citronenschaalen fest zugedeckt auf gelindes Feuer. Sobald die Johannisbeeren den Saft haben fahren lassen, gießt man sie auf ein Haarsieb, thut zu dem Saft $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und eine Flasche weißen Wein, läßt sie im Keller recht kalt werden und thut in die Suppen-Terrine etwas weiße Himbeeren, und Zwieback auf einem Teller dazu.

3. Kalteschaale von Medoc.

Man reibt einen guten Theil altbackenes Roggenbrots recht fein auf dem Reibeisen, läßt in einem Casserol ein gutes Stück Zucker aufsteigen aber nicht braun werden, thut das Brot hinein und röstet es eine halbe Viertelstunde über gelindem Feuer. Das Brot muß etwas braun werden und ganz candirt seyn. Dann thut man es in die Terrine, gießt eine Flasche Medoc darauf, nebst dem Saft einer Citrone, und läßt sie bis zum Serviren auf Eis, oder an einem kühlen Orte stehen.

4. Nepfelsinen-Kalteschaale.

Man reibt die Schaale von 2 Nepfelsinen auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker ab, thut den Saft von 8 Nepfelsinen und 2 Citronen, nebst $\frac{1}{2}$ Kanne Wasser da-

zu, gießt es, wenn der Zucker zerschmolzen, durch ein Haarsieb in die Terrine, versetzt es mit $\frac{1}{2}$ Flasche weißen Wein und 2 Weingläsern voll Rum oder Arrak, und servirt sie mit gerösteten Semmelscheiben.

5. Berliner Kalteschaale.

Ein halbes Pfd. Reis läßt man im Wasser auf gelindem Feuer ausquellen, ohne ihn zu rühren, damit er ganz bleibt, auch darf er nicht zu weich seyn; gießt ihn auf ein Haarsieb und kühlt ihn gehörig ab, wäscht $\frac{1}{4}$ Pfd. kleine Rosinen, kocht sie einigemal im Wasser auf, verliest sie gut und thut sie nebst dem abgekühlten Reis in die Terrine; $\frac{1}{4}$ Pfd. süße Mandeln schneidet man in längliche Filets und thut sie gleichfalls dazu. Von 2 Citronen reibt man die Schaal auf $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker ab, drückt den Saft von 3 Citronen dazu, und gießt eine halbe Kanne Brunnenwasser nebst $1\frac{1}{2}$ Flasche weißen Wein darauf. Auch kann man etwas fein geschnittene candirt Drangenschaalen dazu nehmen, welches die Kalteschaale sehr schmackhaft macht.

6. Kalteschaale von Himbeeren.

Eine gute Anzahl rother Himbeeren reibt man

durch ein Haarsieb, thut sie in ein Casserol, schlägt 1 Kanne recht dicke Sahne darauf, fügt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 1 Loth gestoßenen Zimmt, oder ein halbes Stängelchen gestoßene Vanille dazu, schlägt es auf dem Eise recht dick und servirt die Kalteschaale recht kalt in einer Terrine.

Noch einige Zubereitungen der Erd- äpfel und anderer Gemüse.

Da diese Frucht eine Hauptnahrung der ärmern Klasse und eine Lieblingspeise der Vornehmern ist, die bei keiner Tafel fehlen darf, so folgen hier noch einige Zubereitungen, die sehr schmackhaft sind.

1. Erdäpfel à la Française.

Man kocht die Erdäpfel auf die gewöhnliche Art mit der Schaale ab, passirt etwas gewiegte grüne Petersilie, Chalotten und Schnittlauch in einem guten Stück Butter, schält die Erdäpfel gleich