

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die praktische Reform-Küche

Mauterer, Carl

Karlsruhe, 1910

12. Süße Gellarten für 4 Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-57184

bedürftig sind, mit Gaben des Leibes und des Geistes zu helfen. Wenn wir alles, was uns an andern nicht gefällt, zuerst suchen von uns zu entfernen. Erst dann, aber dann fürwahr, sind wir reif, vom Baume der Erkenntnis zu essen und den bleibenden Frieden und die dauernde Ruhe zu finden.

Süße Gellarten für 4 Personen.

210.

Erdbeer-Gellarte.

6 Gr. Agar-Agar, 1 Ltr. Wasser, 500 Gr. Erdbeeren, 100 Gr. Zucker, 1 Teelöffel Vanillinzucker, $\frac{1}{2}$ Zitronensaft, $\frac{1}{10}$ Ltr. alkoholfreien Wein.

Der in Wasser eine halbe Stunde geweichte Agar-Agar wird mit dem Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und von der sich bildenden Haut befreit. Die Erdbeeren wurden eine Zeit vorher gewaschen, von den Stielen befreit und mit dem Zucker und Vanillin bestreut. Nun wird der Saft abgegossen, mit Wein und Zitronensaft vermengt und zu dem Agar-Wasser gebracht. Diese Flüssigkeit muß jetzt genau 1 Ltr. messen, wenn nicht, so gebe man noch was nötig ist heißes Wasser dazu. Nun kommen die Erdbeeren dazu. Wenn es anfängt starr zu werden, so gieße man die Masse in eine beliebige Form und lasse erkalten. Vor dem Gebrauch wird die Gellarte gestürzt. Die Form wird vorher nur rein gemacht.

211.

Bananen-Gellarte.

500 Gr. geschälte Bananen, 6 Gr. Agar-Agar, 70 Gr. Zucker, $\frac{2}{10}$ Ltr. alkoholfreien Wein, 50 Gr. Sultaninen, 1 Ltr. Wasser, Vanillingeschmack, 1 Zitronensaft.

Der in Wasser geweichte Agar-Agar wird mit dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und von der sich bildenden Haut befreit. Zitronensaft, Wein, Geschmack und die gekochte Flüssigkeit müssen gerade ein Liter ausmachen, wenn zu wenig, wird mit kochendem Wasser nachgeholfen. Die in Rädchen geschnittenen Bananen sowie die vorher in Wasser geweichten Sultaninen kommen dazu, wird, wenn es anfängt zu erstarren, in die Form gefüllt und bei Bedarf gestürzt.

212.

Indische Bananen-Gellarte.

250 Gr. getrocknete Bananen, 30 Gr. Zucker, 50 Gr. gehobelte Mandeln, 50 Gr. Sultaninen oder sonstige Weintrauben, 2 Orangen und 1 Zitronensaft, 1 Ltr. Wasser, 6 Gr. Agar-Agar.

Die Bananen werden in kleine Stücke geschnitten und über Nacht eingeweicht. Agar-Agar wird im Wasser eine zeitlang ge- weicht und mit $\frac{7}{10}$ Ltr. Wasser und dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde ge- kocht und von der sich bildenden Haut befreit. Organgen- und Zitronensaft, Bananenwasser und die Flüssigkeit müssen zusam- men 1 Ltr. ausmachen, wenn zu wenig, bringe noch heißes Wasser dazu. Nun kommen die Sultaninen und die Bananen darunter, wird, wenn es anfängt zu erstarren, in eine Form gefüllt und bei dem Gebrauch gestürzt.

213.

Aprikosen- oder Pfirsich-Gellarte.

$\frac{1}{2}$ Agr. entfernte Früchte, $\frac{2}{10}$ Ltr. alkoholfreien Wein, 1 Ltr. Wasser, 1 Zitronensaft, 100 Gr. Zucker, Vanillengeschmack, 6 Gr. Agar-Agar.

Anwendung wie in Nr. 210, nur werden die Früchte entkernt und in Stücke geschnitten.

214.

Orangen-Gellarte.

Zubereitung wie Nr. 210, die Orangen werden geschält und mit den Fingern in Schnitze geteilt, sodasß die einzelnen Teile nicht beschädigt werden, d. h. daß der Saft darinnen bleibt.

215.

Himbeer-Gellarte.

Kann bereitet werden wie Erdbeer-Gellarte Nr. 210.

Früchte-Rahm-Speisen für 4 Personen.

216.

Maronen- oder Kastanien-Rahm.

350 Gr. geschälte Kastanien, 125 Gr. Staubzucker, $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch und $\frac{1}{2}$ Ltr. Schlagrahm.

Die Früchte werden von der braunen Haut befreit, mittelst eines Schöpflöffels in das kochende Wasser gehalten, bis die zweite Haut sich auch löst und schnell abgezogen uff., bis alle abgezogen sind. Nun koche man dieselben weich und treibe sie durch ein Messingsieb, der Schlagrahm und Zucker wird, wenn erkaltet, sehr leicht darunter gegeben und gleich zu Tisch gebracht.