

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die praktische Reform-Küche

Mauterer, Carl

Karlsruhe, 1910

13. Früchte oder Rahm-Speisen für 4 Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-57184

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, sodaß 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.

217.

Erdbeer-Rahm.400 Gr. Erdbeeren, $\frac{1}{2}$ Ltr. Schlagrahm, 125 Gr. Staubzucker.

Die Erdbeeren werden gewaschen, in Scheiben geschnitten, mit dem Zucker und Schlagrahm leicht vermengt und gleich zu Tisch gegeben.

218.

Himbeer-Rahm.400 Gr. Himbeeren, $\frac{1}{2}$ Ltr. Schlagrahm, 150 Gr. Staubzucker.

Die sauber ausgelesenen Himbeeren werden mit Zucker und Rahm leicht vermengt und sofort zu Tisch gebracht.

219.

Rhabarber-Rahm.

Die gewaschenen Rhabarberstiele schneide man in feine Scheibchen, mische dem Zucker nach Geschmack dazu und lasse auf der warmen Herdplatte einige Zeit stehen. Wenn er langsam anfängt zu kochen, ist er auch sogleich weich. Es ist nicht nötig, daß man die Stiele schält, denn es wird alles weich und brauchbar. Wenn erkaltet, mische man den Schlagrahm leicht darunter und bringe das Gericht sogleich zu Tisch.

Süße Salate und Suppen für 4 Personen.

220.

Orangen-Salat.

250 Gr. geschälte Orangen, 250 Gr. geschälte Äpfel, 100 Gr. halb Honig, halb Zucker, $\frac{2}{10}$ Ltr. alkoholfreien Wein, 5 Gr. Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Zitronensaft, 50 Gr. geröstete, feingeriebene Haselnüsse.

Die Äpfel und Orangen werden in Scheiben geschnitten und eingezuckert, Kartoffelmehl wird mit dem Wein angemacht und heiß werden lassen, bis es dick wird. Man löse den Honig in der warmen Brühe auf, wenn erkaltet, bringe man die Flüssigkeit der Orangen und Äpfel, die Haselnüsse und den Zitronensaft darunter. Die Früchte werden auf die Platte geordnet und die Sauce darüber gegossen.

Es lassen sich auf diese Art folgende Salate herstellen:

a) Melonen, Bananen und Äpfel; b) Tomaten, Äpfel und Melonen; c) Gurken, Äpfel und Melonen; d) Mandarinen und Äpfel.