

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätlehre und Kochbuch**

**Oberdörffer, Margarethe**

**Gailingen (Baden) ; Dießenhofen (Schweiz), [1934]**

VIII. Warme Reisspeisen.

**urn:nbn:de:bsz:31-64011**

### 99. Kastanienbällchen.

Zutaten: 2 Pfd. Edelkastanien (Maronen), 50 g Butter, 100 g Zucker, 3 Eier, 3 Eßl. Zwiebackbrösel oder Grieß, etwas Vanillezucker, Backöl.

Die Kastanien werden geschält, in Wasser weich gekocht und durch die Gemüsemühle getrieben. Die Butter rührt man mit Zucker und Eier schaumig, dann gibt man das Kastanienmehl, Zwiebackbrösel und Vanillezucker dazu, formt mit der Hand kleine, runde Bällchen, die man in heißem Öl schwimmend bäckt.

### 100. Karthäuser Klöße.

Zutaten: 8 trockene Brötchen, 3 Eier, 50 g Zucker,  $\frac{3}{4}$  l Milch, Zwiebackbrösel, Backöl.

Die abgeriebenen Brötchen teilt man in 4 Stücke und legt sie eine kurze Zeit in die mit Eier und Zucker verrührte Milch. Nachdem die Stücke durchweicht sind, nimmt man sie aus der Milch und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Vor dem Backen wendet man jedes einzelne Stückchen in Zwiebackbrösel und bäckt sie in reichlich heißem Öl goldgelb. Man kann über die fertigen Klöße etwas Zimt streuen. Vorzüglich schmecken dieselben zu geschmortem Obst.

### 101. Karthäuser Klöße anderer Art.

Zutaten: 8 trockene Brötchen, 4 Eier, 50 g Zucker, 75 g Butter, 30 g Mandeln,  $\frac{3}{4}$  l Milch, Zwieback oder Semmelmehl.

Die Brötchen werden leicht abgerieben, in 4 Teile geteilt und in die mit Eier und Zucker verquirlte Milch gelegt, bis sie durchweicht sind, doch dürfen die einzelnen Teile nicht zerfallen. Ein Backblech bestreicht man gut mit Butter, wendet die einzelnen Teile in Zwieback oder Semmelmehl um, bestreut ein jedes mit einigen länglich geschnittenen Mandeln, gibt dann ein Stückchen Butter darauf, stellt das Blech in die ziemlich heiße Backröhre und bäckt die Karthäuser Klöße ungefähr 20—25 Min., bis sie schön knusperig sind.

## VIII. Warme Reis Speisen.

- |  |  |
|--|--|
| 1. Gerösteter Reis nach italienischer Art (Risotto). | 8. Panierte Reiskällchen zu Gemüse, Salaten oder Tunken. |
| 2. Türkischer Reis.                                  | 9. Reiskällchen zu gedämpftem Obst.                      |
| 3. Türkischer Reis mit Tomatenmehl.                  | 10. Gebackenen Reis.                                     |
| 4. Curryreis.  | 11. Reisberg mit Äpfeln.                                 |
| 5. Risi-Bissi.                                       | 12. Gespickter Reisberg mit Aprikosen.                   |
| 6. Reisk Gemüse mit Pilzen.                          | 13. Reispudding.   |
| 7. Reisrand mit Käse.                                | 14. Reiskeutel.  |

### 1. Gerösteter Reis nach italienischer Art (Risotto).

Zutaten: 1 Pfd. Reis, 3 Eßl. Öl, 2 Zwiebeln, 1 l heißes Wasser, 1 Messerspitze Paprika und Curry, 1 gestrichener Eßl. Salz.

Den gut verlesenen, ungewaschenen Reis legt man zwischen 2 Tücher und reibt denselben solange, bis aller anhaftende Staub entfernt ist. Sodann gibt man ihn in das heiße Öl mit den gewiegten Zwiebeln, röstet denselben  $\frac{1}{4}$  Stde. schön hellgelb, gibt 1 l heißes Wasser, sowie das Gewürz und Salz hinzu und läßt den Reis gut zugedeckt in der Bratröhre  $\frac{1}{2}$  Stde. dämpfen.

### 2. Türkischer Reis.

Zutaten: 1 Sellerieknolle, 1 Lauchstengel, 2 gelbe Rüben, 3 Eßl. Öl, 2 Zwiebeln, 1 gestrichener Eßl. Salz, 1 l heißes Wasser, 1 Pfd. Reis, 1 Messerspitze Curry und Paprika.

In das heiße Öl gibt man möglichst fein geschnitten Sellerie, Lauch, gelbe Rüben und Zwiebeln, läßt dieses etwas andämpfen und gibt den gut gewaschenen und wieder abgetropften Reis dazu. Nachdem der Reis etwas geröstet, gibt man die Gewürze dazu, füllt unter Umrühren mit heißem Wasser auf und läßt den Reis fest zugedeckt 30 Min. dünsten.

### 3. Türkischer Reis mit Tomatenmark.

Zutaten: wie bei Türkischem Reis, dazu 3 Eßl. Tomatenmark.

3 Eßl. Tomatenmark wird in heißem Wasser aufgelöst und wie bei Türkischem Reis zugegeben.

### 4. Curryreis.

Zutaten: 1 Pfd. Reis, 3 Eßl. Öl, 2 Zwiebeln, 1 l Wasser, 1 gestrichener Eßl. Curry, 1 gestrichener Eßl. Salz.

1 Pfd. Reis wird gut gewaschen und zweimal gebrüht. In einen Topf mit dem gut heißen Öl gibt man die fein geschnittenen Zwiebeln, sowie den Reis und läßt beides etwas andämpfen. Dann gießt man das Wasser mit dem darin gelösten Salz zu und läßt den Reis bei festgeschlossener Deckel  $\frac{1}{2}$  Stde. auf der Seite des Herdes dünsten, ohne umzurühren. Wenn der Reis alles Wasser aufgesaugt hat und gar ist, richtet man ihn an, indem man ihn mit Curry bestreut.

### 5. Mii-Piji.

Zutaten: 1 Pfd. Reis, 2 Pfd. grüne Erbsen, 100 g geriebenen Käse, 50 g Butter, 1 Zwiebel, 3 Eßl. Öl, 1 Eßl. Salz.

Der Reis wird sauber gewaschen, zweimal abgebrüht, in 3 Eßl. Öl mit einer großen fein geschnittenen Zwiebel etwas angeröstet, mit 1 l kochendem Wasser, 1 Eßl. Salz gut zugedeckt auf der Seite des Herdes

weichgekocht (20—25 Min. ohne umzurühren). Inzwischen dünstet man die Erbsen in 50 g Butter weich, jedoch nicht so, daß sie schrumpfig werden, füllt eine Ringform, die man mit Wasser vorher ausspült, zuerst mit einer Lage Erbsen, dann gibt man Reis, dann wieder Erbsen und zuletzt nochmals Reis darauf, drückt die Masse fest hinein, stürzt sie auf eine runde Platte und überstreut die Speise dick mit geriebenem Käse. In die Mitte kann man noch übriggebliebene Erbsen füllen.

#### 6. Reisgemüse mit Pilzen.

Zutaten: 1 Pfd. Reis, 50 g Butter, 1 Pfd. Steinpilze, Pfifferlinge oder  $\frac{1}{4}$  Pfd. Champignon, 1 l Wasser, 1 Messerspitze Currypulver,  $\frac{1}{2}$  Kaffee. Salz, 1 Eßl. fein gewiegte Petersilie, 1 Eßl. fein gewiegte Zwiebeln.

In heißer Butter dämpft man Zwiebel, Petersilie und die in Stücken geschnittenen, gewaschenen, gepuhten Pilze ungefähr 10 Min. Der Reis wird gut gewaschen, abgebrüht und in einer gutschließenden Kasserolle mit Salz und Curry weichgekocht. Vor dem Anrichten mischt man vorsichtig die gedämpften Pilze darunter, und richtet das Gemüse bergartig auf eine Platte an. Man reicht Kapern- oder Currytunke dazu.

#### 7. Reisrand mit Käse.

Zutaten: 1 Pfd. Reis, 1 l Gemüsebrühe oder Wasser, 25 g Butter,  $\frac{1}{2}$  Kaffee. Salz, 1 Messerspitze Paprika, 75 g Käse.

Der Reis wird sauber gewaschen, abgebrüht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Dann stellt man denselben in einer gutschließenden Kasserolle mit heißem Wasser, Salz und Paprika auf und läßt ihn zugedeckt weich kochen. Eine Ringform wird mit kaltem Wasser ausgeschwenkt, der Reis mit einem Löffel fest eingedrückt, auf eine runde Platte gestürzt, mit der geklärten, heißen Butter übergossen und dick mit Käse bestreut.

#### 8. Panierte Reisbällchen zu Gemüse, Salaten oder Tunken.

Zutaten: 1 Pfd. Reis, 1 große Zwiebel,  $1\frac{1}{4}$  l Gemüsebrühe oder Wasser, 50 g Butter, 1 Messerspitze Curry, 1 Messerspitze Paprika,  $\frac{1}{2}$  Kaffee. Salz, 3 Eier, Ausbacköl, etwas Semmelbrösel.

Sauber gewaschener und gelesener Reis wird abgebrüht und mit Butter und der fein geschnittenen Zwiebel aufgestellt, mit Gemüsebrühe übergossen, gut zugedeckt, bei schwacher Hitze langsam weichgekocht. Nun läßt man den Reis etwas auskühlen, vermischt ihn mit 3 vorher verrührten Eiern und dem Gewürz, formt mit in kaltes Wasser getauchten Händen, runde Bällchen daraus, die man in Brösel wendet und in heißem Öl schwimmend goldgelb bäckt.

### 9. Reiskällchen zu gedämpftem Obst.

Zutaten: 1 Pfd. Reis,  $1\frac{1}{2}$  l Milch, 3 Eier, etwas abgeriebene Zitronenschale, 50 g geriebene Mandeln, Öl zum Ausbaden.

Der Reis wird gut gewaschen, zweimal abgebrüht und mit der erhitzten Milch gut zugedeckt, auf der Seite des Herdes weichgekocht. Ist derselbe gar, läßt man ihn etwas erkalten, mischt die geschlagenen Eier, Zitronenschale und Mandeln darunter und formt mit der flachen Hand Källchen daraus, die man in heißem Öl goldgelb bäckt und warm zu gedämpftem Obst isst.

### 10. Gebadenen Reis.

Zutaten:  $\frac{3}{4}$  Pfd. Reis,  $1\frac{1}{4}$  l Milch, 50 g Butter, Schale einer Zitrone, 50 g Rohrzucker.

Den gewaschenen, abgebrühten Reis gibt man mit der erhitzten Milch in einen Bräter oder in eine Auflaufform, reibt die Zitronenschale darunter, schneidet die Butter in kleine Flöckchen darauf und überstreut das Ganze mit Zucker. Dann schiebt man den Reis vorsichtig in die Bratröhre und läßt ihn langsam aufziehen. Es muß sich auf der Speise eine schöne, dunkelgelbe Kruste bilden. Bereitet man die Speise in einem Bräter zu, schneidet man sie vor dem Anrichten in viereckige Stücke und richtet diese auf einer Platte an. (Eine leicht verdauliche Speise zu gesmormtem Obst.)

### 11. Reisberg mit Äpfeln.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfd. Reis,  $\frac{3}{4}$  l Milch, 25 g Butter, 50 g Rohrzucker,  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Apfel,  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 1 l Obstsaft oder Apfelwein.

Der Reis wird gut gewaschen, zweimal abgebrüht und mit der erhitzten Milch bis zum Kochen gebracht. Dann stellt man denselben in die Kochkiste oder ins Wasserbad und läßt ihn gar werden. Inzwischen schält man gute, reife Äpfel, schneidet sie in Scheibchen, die man mit Zucker, Butter, Obstsaft, Apfelwein oder Wasser weichdämpft. Sind Reis und Apfel gar, richtet man auf einer runden Platte lagenweise zuerst Reis, dann Apfel usw. bergartig an, streicht ihn glatt und gibt ihn zu Tisch. Man kann Vanille- oder Carameltunke dazu reichen.

### 12. Gespiätter Reisberg mit Aprikosen.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfd. Reis,  $\frac{3}{4}$  l Milch, 25 g Butter, 50 g Zucker, 1 Pfd. getrocknete Aprikosen,  $\frac{1}{8}$  l Apfelwein oder Fruchtsaft, 4 Eiweiß, etwas geriebene Zitronenschale.

Der Reis wird gut gewaschen, zweimal gebrüht, mit der erhitzten Milch übergossen und auf der Seite des Herdes langsam weichgekocht. Die Aprikosen wäscht man sauber, weicht sie einige Stunden in lauwarmes Wasser ein und dämpft sie mit Butter und Fruchtsaft oder Apfelwein weich. Sind Reis und Aprikosen weich, richtet man lagenweise erst Reis, dann Früchte usw. bergartig auf eine Porzellanplatte an, schlägt den

Eier Schnee steif, mengt den Zucker und die geriebene Zitronenschale darunter, bestreicht damit den Reisberg und besteckt ihn mit geschälten, der Länge nach halbierten Mandeln und stellt die Speise einige Minuten in die heiße Bratröhre, bis sie schön gelb gebacken ist.

### 13. Reispudding.

Zutaten: 150 g Reis,  $\frac{1}{3}$  l Wasser,  $\frac{1}{8}$  l Sahne, 75 g Butter, 50 g Zucker, Schale einer Zitrone, 3 Eier.

Der Reis wird sauber gewaschen, zweimal gebrüht, mit kochendem Wasser übergossen und gut zugedeckt auf der Seite des Herdes, in der Backröhre oder in der Kochkiste weichgekocht. 3 Eigelb verrührt man mit Butter, gibt den Zucker hinzu, die abgeriebene Schale einer Zitrone, sowie die Sahne, vermischt alles mit dem etwas ausgekühlten Reis, zieht zuletzt den steifen Schnee der 3 Eiweiße darunter und füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Puddingform. Der Pudding muß eine gute Stunde kochen, man reicht denselben zu geschmortem Obst, Frucht- oder Weintunke.

### 14. Reisbeutel.

Zutaten:  $\frac{3}{4}$  Pfd. Reis,  $\frac{1}{2}$  Pfd. getrocknete Zwetschgen, 100 g Sultaninen.

Der Reis wird gewaschen, abgebrüht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Die Zwetschgen und Sultaninen wäscht man in warmem Wasser, legt eine reine Serviette in ein Sieb oder in eine Schüssel, streut Reis, Zwetschgen und Sultaninen lagenweise hinein, bindet die Serviette am äußersten Ende zusammen, so daß der Reis nebst Zwetschgen Raum zum Ausquellen haben und hängt den Beutel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser. Wenn das Wasser einkocht, muß es wieder durch kochendes ersetzt werden. Man kocht den Reis 2 Stdn. und übergießt ihn beim Anrichten mit reichlich heißer Butter, auch kann man ihn mit Zucker und Zimt bestreuen.