

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

Reisspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

Reispeisen.

32. Reis mit Apfel.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird in Wasser weich gekocht; dann wird eine Form mit Butter bestrichen, eine Schicht Reis hinein gegeben, darüber eine Schicht Apfelmus; jede Schicht mit Zucker und Zimmt bestreut, wird so fortgeföhren, bis aller Reis in der Form ist. (Nur muß die oberste Schicht „Reis“ sein). Hierauf wird ein Glas Rothwein darüber gegossen und die Masse im Ofen gebacken, bis sich eine braune Kruste bildet.

Auf eine flache Platte umgestürzt, wird diese Speise ohne jede Beilage serviert.

33. Reiskuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis läßt man in 1 Liter Milch dick einkochen und erkalten; gibt 4 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, das Eigelb gut verrührt, 3 Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Zimmt hinein, mengt Alles gut durcheinander, bestreicht eine Pfanne mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brode, füllt die Masse hinein und backt sie bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten gelb.

Wird warm mit Apfel-Compot serviert.

34. Reis als Gemüse.

1 Pfund Reis wird mit kaltem, gesalzenem Wasser, welches drei Viertel hoch über dem Reis stehen muß, auf gelindem Feuer, ohne darin zu röhren, so lange gekocht, bis der Reis beinahe trocken ist. Hierauf gibt man 60 Gramm Butter daran, schüttelt oder röhrt ihn leicht; dann wird er angerichtet und mit in kleine Würfel geschnittenem und in heißer Butter geröstetem Weißbrod bestreut.

Kalbs-, Rinds- oder Hammelsbraten, auch Koteletten, können dazu gegeben werden. Besonders gut und leicht verdaulich für Kranke.

NB. Reis ist an Stelle der immerwährenden Kartoffeln zu empfehlen, da derselbe bedeutend mehr Nahrungstoff enthält, als die meisten Gemüse und sehr billig ist.

35. Reisgemüse als Fastenspeise.

1 Pfund Reis wird mit 2 Liter kaltem Wasser zugefügt, schnell zum Kochen gebracht, aber nur einige Male aufgekocht. Hierauf wird das Wasser abgeschüttet und der Reis in der Casserolle kalt gestellt. Nachher werden 60 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, sowie etwas Salz daran gegeben und auf mäßigem Feuer gut verrührt; sobald die Masse zu dämpfen anfängt, wird 1 Liter kochende Milch daran gegossen und läßt das Ganze noch 20 Minuten kochen.

Wird ohne Beilage als eine sehr nahrhafte Fastenspeise serviert.

Für Kranke kräftig und leicht.

36. Reisauflauf.

In $\frac{1}{2}$ Liter Milch läßt man 30 Gramm Butter und 30 Gramm Zucker vergehen und bringt es zum Kochen. Dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund Reis hinein gerührt und gekocht, bis er weich ist. Nun läßt man ihn erkalten, rührt sechs Eigelb, eines nach dem andern hinein, fährt mit dem Umrühren weiter, bis die Masse glatt ist und mengt leicht den Schnee von sechs Eiweiß darunter.

Die Masse wird nun in eine Form gefüllt, glatt gestrichen, ein Stückchen Butter, sowie etwas gestoßener

Zucker daran gegeben und bei nicht zu starker Hitze eine halbe Stunde gebacken.

Die Masse läßt sich auch in Pudding-Form einfüllen.

Eierspeisen.

37. Gekochte Eier.

Man wäscht frische Eier rein ab, legt sie in gut kochendes Wasser und läßt dieselben zwei Minuten kochen, wenn sie nur weich sein sollen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in gut warmes Wasser und serviert sie nebst Eierbecher und Löffelchen, hierzu fingerlange, schmale Weißbrod-Schnitte, die man wie Scheiterhaufen aufschichtet.

Halbweiche Eier werden 4 Minuten, ganz harte Eier werden 8—10 Minuten gekocht.

38. Gebackene Eier.

Man hat dazu eigene Pfannen mit mehreren Vertiefungen, gibt in jede derselben etwas Butter und wenn diese heiß ist, so schlägt man in jede Vertiefung ein Ei, bestreut es mit etwas Salz und stellt sie so lange auf gelindes Feuer, bis das Weiße fest, das Gelbe jedoch noch weich ist. Dann werden sie mit einem Blechlöffel heraus gehoben und zu Spinat oder grünen Erbsen serviert; können auch selbstständig zu Tische gegeben werden.

39. Groß-Eier.

4 hartgekochte Eier werden in gebrühtem Teige umgewendet und in reichlich heißem Fette gebacken, dann taucht man sie nochmals im Teige und backt sie wie das erste Mal, und fährt so 3—4 Mal fort.