

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XXIII. Gefrorenes.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XXIII. Gefrorenes.

1. Croquante-Gefrorenes.

Für 12 Personen.

Man brüht $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln in kochendem Wasser, schält sie gut, verwiegelt dieselben so grob wie Reis, giebt $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker dazu, thut alles in einer gelben Pfanne auf das Feuer und läßt es ganz hellgelb rösten, dann schüttet man es auf eine Porzellanplatte zum Erfalten, stößt es in einem Mörser, nimmt $\frac{1}{4}$ Liter gute Milch dazu, 5 Eigelb nebst einem Stückchen Vanille und macht eine schöne Creme, seigt sie durch ein Haarsieb und läßt sie erkalten; inzwischen schwingt man $\frac{3}{4}$ Liter Schlagrahm mit Zucker und Vanille, giebt das Croquante dazu nebst der Creme, rührt alles gut durcheinander und füllt es in die Gefrierbüchse, Eis und Salz darf nicht fehlen, man muß es fleißig aufrühren und auch Salz und Eis wieder dazu geben; wenn man sieht, daß es schon ziemlich dick ist, dann streicht man es oben glatt und schließt die Form bis zum Stürzen.

2. Maraschino-Gefrorenes.

Für 10 Personen.

Man macht von $\frac{3}{4}$ Liter guter Milch und 6 Eigelb nebst Zucker eine schöne Vanille-Creme, seigt die Creme durch ein Haarsieb und läßt sie erkalten, dann füllt man die Creme in die dazu bestimmte Eismaschine, behandelt es wie die erste Sorte; wenn die Masse dicklich wird, so schüttet man je nach Belieben $\frac{1}{4}$ Liter Maraschino dazu, rührt es nochmals gut durcheinander, deckt es zu und stellt es fest ins Eis.

3. Himbeer-Gefrorenes.

Für 18 Personen.

Ich nehme 2 Liter gute frische Waldhimbeeren, diese schmecken schöner als die Gartenhimbeeren; man zerdrückt sie gut in einer Schüssel, dann treibt man sie durch ein ziemlich feines Haarsieb; an das Zurückgebliebene schüttet man $\frac{1}{2}$ Liter guten alten Wein und preßt es noch vollends aus, anstatt Wein kann man auch klares Wasser nehmen; zu dem Auspressen für diese Portion gehören $1\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener

Zucker, und so füllt man es in die Eismaschine. Hier braucht man 6 bis 8 Pfd. rohes Eis und 3 bis 4 Pfd. Salz. Im Sommer braucht man etwas mehr Eis als im Winter; zu allem Gefrorenen kann man Viehsalz oder Badefalz nehmen; es ist um die Hälfte billiger. In den Meidinger-Maschinen ist das Gefrorene herzustellen. Der Salzbehälter wird voll Salz gefüllt, die Maschine halb voll Eis, welches nußgroß zerschlagen wird, dann 1 Liter Salzwasser daran, durcheinander gerührt und die Form hineingelegt, die Masse eingefüllt, zugedeckt, nach 10 Minuten wird es aufgerührt und an einen kühlen Ort gestellt, man kann es 6 bis 8 Mal aufrühren; wenn man sieht, daß es ziemlich dick ist, so wird es oben glatt gestrichen, dann fest zugedeckt, bis man es braucht; zwar länger als 1 Stunde, höchstens $1\frac{1}{2}$ Stunden soll es nicht stehen, sonst wird es wieder weich; wenn man es stürzen will, so wird die Büchsenform 1 Minute lang ins lauwarmen Wasser getaucht, auf eine Platte gestürzt und gleich serviert.

4. Himbeer-Gefrorenes mit Schlagrahm.

Die Himbeeren werden ausgepreßt wie bei Nr. 3, dann wird $\frac{1}{2}$ Liter Himbeermark genommen und $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm darunter gerührt, sowie Zucker, bis es süß genug ist, ich nehme hier 1 Pfd., es wird ganz zubereitet wie in Nr. 3.

5. Erdbeer-Gefrorenes.

Für 10 bis 12 Personen.

Die schönen, gut reifen Walderdbeeren werden aus 1 Liter Walderdbeeren ausgelesen, die minder schönen werden fein zerdrückt, nebst 1 Pfd. fein gestoßenem Zucker gut durcheinander gerührt und in die Gefrierbüchse gefüllt und wie das Himbeereis in Nr. 3 behandelt; wenn man es liebt, kann noch $\frac{1}{4}$ Liter süßer Milchrahm dazu genommen werden.

6. Haselnuß-Gefrorenes.

Ich nehme $\frac{1}{2}$ Pfd. Haselnußkerne, diese kommen durch die Mandelmühle, werden also fein gemahlen, dann kommt $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßener Zucker dazu, beides in eine ziemlich große gelbe Pfanne auf das Feuer und wird langsam geröstet, bis alles lichtgelb ist, aber ja nicht anbrennen lassen, sonst ist die Masse verdorben und man kann sie nicht mehr gebrauchen, also wenn die Masse schön gelb ist, so schüttet man 1 Liter gute Milch dazu, deckt es zu und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, nachher treibt man es durch ein Haarsieb und läßt es kalt werden; inzwischen schwingt man $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm, mischt beides gut durcheinander und füllt es in die Eismaschine und behandelt es wie in Nr. 3 bei Himbeeren.

7. Citron-Gefrorenes.

Ich nehme den Saft von 6 weichen Citronen, etwas Citrongeschmack dazu, dann 1 Liter Wasser nebst $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker in eine Pfanne; wenn der Zucker auf dem Feuer gekocht ist, so stellt man ihn zum Erkalten, schwingt von 6 Eiweiß einen steifen Schnee, rührt den kalten Zucker langsam in den Schnee, füllt es in die Gefrierbüchse und behandelt es wie das andere Gefrorene in Nr. 3.

8. Vanille-Gefrorenes.

Man verrührt 7 bis 8 Eigelb mit $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenem Zucker ganz glatt, setzt 1 Liter gute Milch in eine gelbe Pfanne aufs Feuer nebst einem Stückchen Vanille, läßt es ein paar Wall aufkochen, dann rührt man die kochende Milch ganz langsam in die Eier, läßt die Creme erkalten und füllt sie dann in die vorhandene Eismaschine; behandelt es wie Nr. 3.

9. Pfirsich-Eis.

Die Pfirsiche müssen sehr reif sein und geschält werden, seien es rote, weiße oder gelbe; auf 1 Pfd. ausgesteinte und geschälte Pfirsiche rechnet man $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker nebst $\frac{1}{2}$ Liter Wasser; Zucker und Wasser samt Pfirsiche kommen zusammen auf das Feuer; wenn sie gut weich gekocht sind, so treibt man sie durch ein Haarsieb, schüttet $\frac{1}{4}$ Liter guten alten Wein dazu, rührt es, bis es kalt ist und füllt es hernach in die Eismaschine.

10. Kaffee-Gefrorenes.

Für 8 bis 10 Personen.

Man nimmt 150 Gramm sehr guten und schön gebrannten Kaffee, filtriert denselben zu $\frac{1}{4}$ Liter ganz langsam, läßt ihn schön zugedeckt erkalten, schwingt $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm nebst $\frac{3}{4}$ Pfd. feinen Zucker, rührt den kalten Kaffee ganz langsam in den süßen Rahm, füllt es in die Gefrierbüchse und behandelt es wie das andere Gefrorene in Nr. 3.

11. Ananas-erdbeer-Gefrorenes.

Zu einer Portion für 16 Personen nimmt man $1\frac{1}{2}$ Pfd. Ananas-erdbeeren, seien es rote oder weiße. Die frischen werden gepuht und in ein Sieb zum Trocknen gelegt, nachher in eine große Porzellan-schüssel, darüber $1\frac{1}{2}$ Pfd. feiner Zucker nebst $\frac{1}{2}$ Liter Milchrahm. Diese Masse wird miteinander zerdrückt und durch ein Haarsieb in

eine Schüssel getrieben, dann in die Gefrierbüchse gefüllt und wie alles andere Gefrorene behandelt. Man kann diese Speise auch von eingemachten Erdbeeren machen.

12. Karamel-Gefrorenes.

Hier muß man eine gelbe Messingpfanne haben. Für 10 Personen nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfd. feinen Zucker in die Pfanne, röstet denselben ohne Wasser auf dem Feuer lichtgelb, dann schüttet man $\frac{3}{4}$ Liter süße Milch daran, decke dies fest zu und lasse bei gelindem Feuer den Zucker auflösen. Inzwischen verklopft man 6 bis 8 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ Pfd. feinem Zucker und schüttet $\frac{1}{2}$ Liter Milchrahm dazu; dies gut durcheinander rühren, dann den gebrannten kochenden Zucker dazu und noch 3 bis 4 Minuten auf dem Feuer rühren, aber ja nicht scheiden lassen, dann durch ein Haarsieb seihen, erkalten lassen und jetzt wie alles andere Eis behandeln.

13. Gefrorenes von frischen Nüssen.

Dies Eis kann man nur machen, wenn man frische Baumnüsse hat. Die Nüsse werden ausgekernt und geschält und dann fein gemahlen. Auf $\frac{1}{2}$ Pfd. gemahlener Nüsse kommt $\frac{1}{2}$ Pfd. feiner Zucker. Dieses wird in einer gelben Messingpfanne nur schwach lichtgelb geröstet, ja nicht dunkler, dann schüttet man es in eine Schüssel zum Erkalten. Inzwischen macht man eine Creme von 6—8 Eigelb und 1 Liter guter Milch oder Milchrahm. Die Creme wird jetzt durch ein Haarsieb geseiht, dann die gerösteten Nüsse dazu, dies alles in die Gefrierbüchse gefüllt und wie alles andere Eis behandelt.

14. Kastanien-Gefrorenes.

Für 16 Personen.

Man kocht von 8 Eigelb und 1 Liter guter Milch nebst dem nötigen Zucker eine schöne Vanille-Creme, stellt es dann ins Kühle zum Erkalten, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker ist nötig; inzwischen kocht man $\frac{3}{4}$ Pfd. gute Kastanien, treibt diese, solange noch warm, durch ein Haarsieb; $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zuckerkandel, $\frac{1}{4}$ Pfd. verlesene und sauber gewaschene Sultaninen werden 10 Minuten gekocht und mit $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker dazu gethan, nach diesem 6 Eßlöffel voll Maraschino darüber geschüttet und erkalten gelassen; die feinen Kastanien kommen in eine ziemlich große Schüssel, die Vanille-Creme wird hineingeseiht und zu einem Brei gerührt, dazu $\frac{1}{4}$ Pfd. fein geschnittenes Citronat, nachher die Sultaninen, alles gut durcheinander gerührt, $\frac{1}{2}$ Liter fein geschwungener Schlagrahm darunter gemengt und so in die Gefrierbüchse eingefüllt und behandelt wie alles andere Gefrorene.

15. Quitten-Gefrorenes.

Für 10 bis 12 Personen.

Hier nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. schöne rote eingemachte Quittenschnitze, schneidet diese in ganz kleine Würfel, macht von 4 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Liter Milch eine Vanille-Creme, seigt es durch ein Haarsieb; wenn es kalt ist, so giebt man $\frac{3}{4}$ Liter geschwungenen Rahm nebst dem nötigen Zucker dazu, füllt es in die Eismaschine und behandelt es wie alles Gefrorene.

16. Orangen-Gefrorenes.

Für 12 Personen.

Man drückt den Saft von 6 Orangen und 2 Citronen gut aus, dazu die abgeriebene Schale einer Citrone. In diesen Saft nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. vom feinsten Staubzucker. In einer andern, größeren Schüssel hat man 1 Liter steif geschlagenen Rahm. In diesen seigt man den Saft samt den Zuthaten, rührt dies gut durcheinander und füllt es in die Eismaschine. Damit der Zucker nicht am Boden sitzen bleibt, muß man die Masse fleißig aufrühren. Ist es ziemlich gestockt, so streicht man es oben glatt, deckt es zu und stellt dies noch 1 bis 2 Stunden ins Kalte bis man es stürzen kann. Diese süße Speise kann man auch ohne Eismaschine herstellen: man seigt 20 Gramm mit einem Trinkglas voll Wasser aufgelöste Gelatine in die gleiche Masse und füllt sie in eine beliebige Form, welche man mit etwas Arrak ausschwenkt. Alles wird 4 bis 5 Stunden ins Kalte gestellt. In der Zeit, in welcher die Orangen saurer sind, muß man $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mehr nehmen.