

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

71. Reismehl zu Milchspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-106702

wird, etwa so viel, als wenn sie stärker eingekocht wäre; auch kann man dasselbe mit Nutzen beim Kochen der Gemüse anwenden, indem man, wenn das Gemüse gar ist, eine Kleinigkeit mit etwas kaltem Wasser zerrührt und hinzufügt. Die Brühe wird dadurch gebunden und das Gemüse saftiger. Doch rate ich allen Angeübten, lieber einmal erst mit einer Kleinigkeit zu versuchen, als der Speise zu viel Konsistenz zu geben, und stets herbei die Messerspitze zu gebrauchen.

Zur Vereitung der Blancmangers, Schaumsuppen und Schaumsaucen nehme man jedoch kein Kartoffelmehl, sondern jedes andere feine Mehl, weil Kartoffelmehl das Schäumen verhindert und also dadurch solche Speisen ganz und gar mißraten. Zu Blancmangers oder sonstigen kalten Süßspeisen, wie Rote Grütze und zu Fruchtsaltschalen verwendet man am besten das Maizena, Mondamin, Arrowroot, welches wie Kartoffelmehl angewendet wird.

71. Reismehl zu Milchspeisen.

Da der Reis so häufig etwas Säuerliches enthält, wodurch die Milch, mit demselben gekocht, gerinnt und also die Speise mißraten muß, so tut man gut, selbst eine beliebige Quantität Reismehl zu machen und zum Gebrauch aufzubewahren.

Der Reis wird, nachdem vorkommende gelbe Körner herausgesucht sind, in heißem Wasser gewaschen und gerieben, dieses abgegossen und kochendes Wasser darauf gegeben, der Reis, so lange das Wasser noch recht warm ist, auf einen Durchschlag getan und kaltes darüber gegossen. Dann reibe man in einem sauberen Küchentuch die Masse davon ab, lege ihn, auf einer flachen Schüssel oder einem Papier dünn ausgebreitet, in einen Ofen und lasse ihn, bei öfterem Nachsehen, damit er nicht gelblich werde, völlig trocknen. Hat man zum Mahlen keine Reis- oder Gerstenmühle, so kann eine nicht mehr gebrauchte Kaffeemühle dazu dienen, auf der man zuvor etwas Salz, danach einige Körner mahlen und die Schublade sauber auswaschen muß.

72. Anwendung echter Vanille.

Um die Vanille kräftig zu erhalten, muß sie in Bleipapier gewickelt und in einem verschlossenen Glase aufbewahrt werden.

Der ungleiche Grad von Stärke macht es unmöglich, bei den Speisen ein ganz bestimmtes Maß anzugeben und es ist anzuraten, gewöhnliche mit Zucker feingestößene Vanille nach Geschmack anzuwenden. Von echter Vanille wird zu einem Blancmanger oder einer Creme von einem $\frac{1}{2}$ Liter Milch ungefähr