

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

144. Himbeer- oder Erdbeerauflauf

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

144. **Himbeer- oder Erdbeer-Auflauf.** 1 Liter schöne reife Himbeeren oder Erdbeeren werden durch ein feines Sieb getrieben; dieses Mark wird mit 8 Eßlöffeln voll Zucker schaumig gerührt, alsdann mit dem zu festem Schnee geschlagenen-Eiweiß von 3 Eiern vermischt, in eine Auflaufform gefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Es empfiehlt sich, den Auflauf mit Vanillen-, Citronen- oder Orangenzucker zu bestreuen.

145. **Schlagsahne.** $\frac{1}{4}$ Liter besonders gute süße Sahne wird geschlagen, bis sie steif ist. Dann wird derselben 50 Gramm Zucker und ein Stückchen Vanille, fein gestoßen, beigemischt. Die Schlagsahne darf nicht zu lange vor der Verwendung hergestellt werden; im Sommer vergeht dieselbe schon nach einer Stunde. Schlagsahne läßt sich nur herstellen, wenn die Sahne kalt ist; deshalb muß im Sommer die Sahne auf Eis gestellt werden. Bei niedrigeren Wärmegraden (in der Nähe des Gefrierpunktes) dauert das Schlagen nur 5—10 Minuten.

146. **Milchreisbrey.** $\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird zweimal mit kochendem Wasser abgebrüht und darauf in $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch gegeben, in welcher er ungefähr 2 Stunden ganz langsam, ohne umgerührt zu werden, quellen muß. Mit dem Reis wird der Milch auch gleich ein knapper Eßlöffel Salz zugesetzt. Ist der Reis gar, so wird er angerichtet, mit brauner Butter übergossen — wozu 1 Eßlöffel Butter erforderlich — und mit Zucker und Zimmt bestreut. Will man sparsam verfahren, so genügt statt $\frac{1}{2}$ Liter Milch ein Gemisch aus 1 Liter Milch und $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser. Der Reis muß vor dem Kochen mit kochendem Wasser abgebrüht werden, weil er etwas Säure enthält, welche sonst die Milch gerinnen macht.

147. **Gebadener Gries.** In 1 Liter kochende Milch werden 12 Stück fein geriebene Mandeln, bis 80 Gramm Zucker und 250 Gramm Gries langsam unter fortwährendem Rühren geschüttet und 10 Minuten lang gekocht. Wenn der Griesbrey vom Feuer genommen und ein wenig abgekühlt ist, werden 4 ganze Eier gut verquirlt und mit 1 Teelöffel Salz dem Gries angerührt, der darauf in einer mit Butter ausgestrichenen Form im Ofen 1 Stunde gebacken und mit einer Obstsaucе aufgetischt wird.

148. **Gebadener Reis.** $\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird, nachdem er ordentlich abgebrüht ist, in 1 Liter Milch und 50 Gramm Butter in $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde langsam ausgequollen. Wenn derselbe dann vom Feuer genommen und ein wenig abgekühlt ist, werden 4 ganze Eier gut verquirlt und mit dem erforderlichen Salz und Zucker (beides nach Geschmack) dem Reis angerührt, der darauf in einer mit Butter ausgestrichenen Form im Ofen 1 Stunde ge-