

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

149. Rote Grütze

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

backen und sodann mit einer Obstsaucе oder mit Kompott gegessen wird.

149. **Rote Grütze.** $\frac{1}{4}$ Liter Kirschsafft, $\frac{1}{4}$ Liter Himbeersafft, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und Zucker nach Geschmack werden in einem Topfe zum Kochen gebracht. Dann wird der Topf vom Feuer genommen, damit das Kochen unterbrochen wird, während man unter lebhaftem Umrühren langsam $\frac{1}{4}$ Liter Gries zu der Flüssigkeit schüttet. Ist dies geschehen, dann wird der Topf wieder zum Feuer gebracht, in 10 Minuten die Grütze unter stetem Umrühren gar gekocht und darauf der entstandene Brei in eine mit Wasser angefeuchtete Form getan. Nach dem Erkalten wird dieselbe ausgestürzt und mit Vanillensauce gegeben. Bemerkenswert ist, daß sich beim Einschütten der Grütze in die Flüssigkeit, wenn diese noch sehr kocht oder wenn nicht ordentlich gerührt wird, leicht Klümpchen bilden. Ist dies wider Erwarten einmal geschehen, dann kann man sich damit helfen, daß man den Brei durch einen Durchschlag gibt. Wengleich die Grütze am besten aussieht und schmeckt, wenn zu derselben Saft in obiger Mischung genommen wird, so kann man doch auch andere Mischungen oder eine Saftart allein verwenden, z. B. Himbeers- und Johannisbeersaft oder nur Himbeersaft zc.

150. **Eier zu kochen.** Eier können auf zwei Arten gekocht werden:

1. Art (die gebräuchlichste Art): Der Topf — am besten Blech- oder Emailtopf — wird mit 1 Liter Wasser gefüllt, welches man zum Kochen bringt. Wenn es sprudelt, gibt man die Eier behutsam mit einem Eß- oder Schaumlöffel hinein, damit selbe keinen Sprung bekommen. — Weiche Eier, wie man sie zumeist den Kindern gibt, brauchen 3 Minuten Kochzeit. — Wachsweiße (auch fernweiche) Eier, bei welchen das Weiße hart und das Dotter flüssig ist, benötigen $4\frac{1}{2}$ bis 5 Minuten Kochzeit; wenn die Eier länger als 6 Minuten kochen, dann sind selbe hart.

2. Art: Man setzt die zu kochenden Eier direkt mit dem kalten Wasser übers Feuer. Wenn das Wasser kocht, sind die Eier weich; bei $1\frac{1}{2}$ Minuten Kochzeit sind die Eier wachsweiß; bei 3 Minuten Kochzeit sind die Eier hart. — Die 2. Kochart hat den Vorzug, daß das Kochen der Eier rascher geht; ferner können, namentlich im Winter, durch das Zusetzen mit kaltem Wasser viel weniger Eier platzen, als wenn sie ganz kalt ins heiße Wasser getan werden.

151. **Eier-Pfannkuchen.** 4 Eier (Eiweiß und Dotter), $\frac{1}{4}$ Liter Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 1 Eßlöffel Salz werden zusammengetan und gut gequirlt, wobei darauf zu achten ist, daß alles in der vorstehend angegebenen Reihenfolge in den Topf gegeben