

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

No 5. Pudding von Reis mit Kirschen

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

Stunde auf heißer Asche wohl abgerührt; hernach läßt man es kalt werden. Dann wird alles zusammen unter obige Masse gerührt, in ein Tuch, welches mit Butter bestrichen ist, gelegt, und dieses Tuch fest an die Masse gebunden. Darauf muß es im Wasser, welches schon sieden muß, ehe es eingelegt wird, eine Stunde kochen. Beim Anrichten wird das Tuch abgenommen, wie schon gezeigt worden, und eine Weinsauce darüber gegeben, wie noch folgen wird.

Lege in 1 Schoppen Wein 4 Loth Zucker, laß ihn heiß werden, mache eine Liaison aus dem Dotter von 6 Eiern, legire den Wein damit, mache ihn durch ein Haarsieb, und gieb die Sauce dazu.

N^o 4. Pudding vom Reis.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund Reis, wasche ihn rein, und koche ihn in 2 Maasß Wasser halb weich, damit er aufschwelle; hernach in ein Sieb abgegossen und mit Wasser abgekühlt.

Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter (wie schon gezeigt worden) faumig abgetrieben, und von 8 Eiern der Dotter und 4 ganze Eier nach und nach dazu geschlagen. Hernach schneide $\frac{1}{4}$ Pfund abgezogene Mandeln und 3 Loth Pistazien länglich fein, dann $\frac{1}{4}$ Pfund Rindsmark würfelartig nicht gar zu fein geschnitten, $\frac{1}{2}$ Pfund von einer geselchten (geräucherten) und weichgekochten Rindszunge, die würflich und sehr fein geschnitten wird, reib eine Zitronenschale auf $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker ab, und gieb es gestoßen hinzu. Ferner gieb $\frac{1}{4}$ Pfund rein gewaschene kleine Rosinen und eine Prise Nägelein dazu, schütte den abgelauenen Reis sammt allem zur obigen abgeriebenen Masse, und rühre es wohl unter einander. Zulezt rühre 4 Loth feines Mehl und eine halbe Maß guten süßen Rahm langsam darunter, lege es in ein mit Butter wohl bestrichenes Tuch, binde es mit Bindfaden an die Masse, und laß es in einem schon siedenden Wasser 2 Stunden abkochen, wie schon oft gezeigt wurde; eben so richte es an, und gieb eine Weinschaumsauce dazu.

N^o 5. Pudding von Reis mit Kirschen.

Man kocht $\frac{3}{4}$ Pfund rein gewaschenen Reis im Wasser über die Hälfte weich, schwemmet ihn mit frischem Wasser ab,

und läßt ihn trocken ablaufen. Dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter ganz schaumig ab, schlägt nach und nach von 6 Eiern den Dotter und 6 ganze Eier dazu, nimmt eine Maß schöne Kirschen, pflückt die Stiele ab, nimmt die Kerne mit einem spitzigen Hölzchen heraus, giebt $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker daran, und läßt sie in den Saft gut einkochen. Dann giebt man eine fein abgeriebene Zitronenschale, 1 Quentchen Zimmt und $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittenes Rindsmark zur obigen Masse, rührt es gut untereinander ab, leget es in ein mit Butter wohl überstrichenes Tuch, bindet es mit Bindfaden wohl an die Masse, und läßt es 2 Stunden lange in 2 Maß Milch und 2 Maß Wasser, welches schon sieden muß, kochen. Endlich richtet man es an, wie schon einigemal hinlänglich gezeigt worden. Nebst diesem giebt man in einer Schale die Kirschensauce mit Zucker zur Tafel.

N^o 6. Pudding von gebratenen Kapaunen oder Polarden (Poulardes).

Stoße $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln mit 1 auch 2 Eiern fein, rühre dies mit 6 ganzen Eiern, mit dem Dotter von 6 andern und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde lang, schmelze dann $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und $\frac{1}{4}$ Pfund fein gehacktes Rindsmark, und gieb es, wenn es kalt ist, zur obigen Masse. Das Kapaunenfleisch, nämlich von 2 Kapaunen die Brüste, 6 geschälte Borsdorfer Äpfel und $\frac{1}{4}$ Pfund Zitronat schneidet man würfelartig ziemlich fein, und giebt noch eine Hand voll sehr feines Semmelmehl und eine gute Prise Muskatblüte dazu. Ein halb Pfund Reis läßt man in 1 Maß Milch halb ausquellen, rein ablaufen und abkühlen, und rührt es zuletzt zur Masse. Binde es dann in ein Tuch fest an die Masse, und laß es, wie schon oft erwähnt, 2 Stunden kochen; sodann gieb es mit Weinschaum heiß zur Tafel.

N^o 7. Pudding von Häringen.

Es werden 6 Häringe 12 Stunden lang gewässert, 12 Stunden getrocknet, und darauf Gräthe und Haut abgesondert; $\frac{3}{4}$ Pfund Reis läßt man in 1 Maß Suppe über die Hälfte aufschwellen, und dann ablaufen; eine Zwiebel wird fein geschnitten und in 4 Loth Butter weich gedünstet. Schneide