

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 Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

No 10. Auflauf von Reis

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

oben gemeldet wurde. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege 6 Loth Schmalz oder Butter in eine Pfanne, backe aus diesem Teig 4 Pfannkuchen auf beiden Seiten schön, richte sie auf die Schüssel, schneide sie ungefähr in 60 kleine Stückchen, und gieb die Sauce recht warm darüber.

N^o 10. Auflauf vom Reis.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund Reis, lese und wasche ihn sauber, blanchire denselben im kalten Wasser, d. h. laß denselben einige Walle aufsieden, schütte ihn hernach in einem Seiher oder Haarsieb, und gieb ein kaltes Wasser darauf, damit der Reis schön weiß bleibe.

Wenn das Wasser ganz abgelaufen ist, so lege den Reis in ein Kastrol oder einen Tiegel, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund frischer Butter und einer Zitronenschale, auch einem kleinen Stückchen Zimmet. Dann gieß 1 Maß gute Milch darauf, setze die ganze Masse auf eine Gluth, und laß sie ganz dick kochen, so daß, wenn du mit dem Finger darein greifst, nichts an demselben hängen bleibe. Lege sie hernach in eine Schüssel und laß sie kalt werden; dann gieb $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, schlage 6 Eier und von 4 den Dotter ganz langsam hinein, d. h. nach einander, damit die ganze Masse recht faumig werde. Man kann auch eine Pomeranze auf Zucker abreiben, und unter die Mehlspeise geben. Hernach bestreiche eine Form, wie du sie hast, mit 2 Loth frischer Butter, und bestreue sie mit Semmelmehl, damit die Mehlspeise, wenn sie gebacken ist, gut herausgehe; bringe die Masse in die Form, schieb sie im Backofen, welcher aber nicht gar zu heiß ist, und laß sie eine gute Stunde langsam backen, damit die Mehlspeise sich in die Höhe ziehen kann. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze die Mehlspeise auf die Schüssel, auf welcher du selbe haben willst, stäube ein wenig fein gesiebten Zucker darauf, und gieb sie zur Tafel.

N^o 11. Reis-Soufflet auf herrschaftliche Art.

Zu dieser Mehlspeise braucht man nur $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, welcher eben so blanchirt und gelesen wird, wie bei dem ersten gesagt worden ist. Wenn dieser Reis wohl blanchirt, und wieder mit kaltem Wasser abgeschwemmet ist, so lege ihn in