

# **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 44. Mehlspeise von Reis auf eine andere Art

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

Gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Wein und 6 Loth Butter daran, setze dieses auf das Feuer, rühre beständig mit dem Kochlöffel in der Masse herum, damit sie recht dick werde, und sich nicht anlege; dann nimm es vom Feuer, gieß es zu den durchgemachten gelben Rüben, und rühre so lange darin, bis sich das Brod und gelbe Rüben mit einander vermengen haben. Schläge nach und nach 4 Eier und von 6 den Dotter daran, ganz zuletzt gieß eine obere Kaffeschale voll Maraski dazu, und rühre es nochmals durcheinander. Oder hat man einen andern guten Liqueur, so kann von solchem eben soviel genommen werden. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, bestreue sie mit Semelmehl, treib etwas Buttermehl aus, und nimm ein Backrädchen, mit welchem du Finger breite Bänder davon kritzest, belege und bandire die Form damit, und gieß die Mehlspeise dann hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht gar zu heißen Backofen, und lasse sie langsam backen, damit sie wohl hoch werde. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker darauf, und bring es hernach zur Tafel.

N<sup>o</sup> 44. Mehlspeise von Reis auf eine andere Art.

Wese  $\frac{3}{4}$  Pfund Reis sauber, lege in ein kupfernes Kastrol  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{8}$  Maß Wasser, setze es auf das Feuer, rühre mit dem Kochlöffel darin, bis der Zucker ganz verkocht und schön gelb geworden ist. Dieser Zucker muß so dick verkocht sein, daß er in großen Tropfen vom Löffel herabfließet. Lege den Reis dazu und röste ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde lang in den Zucker. Alsdann setze ihn vom Feuer und laß ihn kalt werden. Lege sonach den Reis in einen Mörser und stoße ihn ganz fein, nimm ihn heraus, lege ihn in ein reines Kastrol gieß eine Maß Milch daran,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und eine auf Zucker abgeriebene Zitronenschale, setze das Kastrol mit dem Reis auf eine Gluth, laß ihn langsam kochen, und rühre mit dem Kochlöffel beständig, damit er unten nicht anbrenne. Wenn er so dick wie ein Kindsbrei ist, so setze ihn vom Feuer und leg den Reis in eine saubere Schüssel; gieß noch 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, ist er kalt geworden so schlage 6 Eier und von 6 den Dotter nacheinander daran, und rühre die ganze

Masse  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, damit sie recht faumend werde. Dann bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, streue Semmelmehl darauf, und gieb die Masse hinein. Setze sie dann  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten in einen nicht zu heißen Backofen, und laß sie schön backen. In es hernach Zeit zum Anrichten, so stürze sie heraus auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 45. Mehlspeise von Reis, noch auf eine andere Art.

Nies  $\frac{3}{4}$  Pfund Reis sauber, stoße ihn im Mörser recht fein, und mache solches durch ein Haarsieb. Gieß 1 Maß Milch in ein Kastrol, und lege ein Stückchen Zimmet und  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter dazu. Wenn die Milch kocht, so lege den durchgeseibten Reis hinein, und rühre darin, damit die Mehlspeise nicht knotig werde. Laß ihn solange auf dem Feuer kochen, bis er so dick als ein abgetriebenes Brod ist; nimm hernach die Masse vom Feuer weg, lege sie in einen Mörser, und gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker dazu; der Zimmet, welcher damit gekocht hat, muß aber herausgenommen werden. Stoße so lange, bis der Reis kalt ist, und schlage 4 Eier und von 6 den Dotter hinein, während dessen aber muß immer fortgestoßen werden. Stäube auf ein Backbrett etwas Mehl, lege die Masse darauf, und formire kleine Andouillen (Würstchen) in der Größe und dicke eines Fingers daraus, zerflopfe dann 4 Eier, tunke jedes hinein, und kehre sie in vielen Semmelmehl wohl um.

Backe sie dann  $\frac{3}{4}$  Stunde vor dem Anrichten in 1  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz schön gelb, kehre sie in 6 Loth gestoßenen Zucker, dem ein Pfötchen gestoßenen Zimmet beigemischt ist, jedes insbesondere in den Zucker und Zimmet wohl um, lege sie dann auf eine Schüssel und bringe sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 46. Mehlspeise oder Soufflet von Borsdorfer Aepfeln.

Schäle 20 Borsdorfer Aepfel, stich den Puzen heraus, lege sie auf eine Tortenpfanne, und setze sie im Backofen, damit sie ganz weich braten.