

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 57. Mehlspeise von Sago-Souflet

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

N^o 56. Mehlspeise von Kartoffeln.

Siede 24 Kartoffel wie gewöhnlich. Wenn sie weich sind, schäle sie ab und laß sie kalt werden. Reib sie auf einen Reibeisen, lege das Geriebene in eine Schüssel und gieb $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker und 6 Loth bittere Mandeln dazu, welche zuvor abgezogen und mit Milch fein gestoßen worden sind. Gieb auch $\frac{1}{2}$ Pfund zerlassene Butter daran, 4 Loth fein geschnittenen Zitronat, ein kleines Pförchen gestoßenen Zimmet, rühre dieses alles wohl unter einander, schlage nach und nach 6 Eier und von 6 den Dotter daran, gieß $\frac{1}{8}$ Maß guten sauren Rahm dazu, und rühre so lange, bis die Masse recht saumend wird. Bestreiche dann eine Form mit 2 Loth Butter, bestreue sie mit Semmelmehl, gieß die Masse hinein, eine Stunde vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, gieß in ein Kastrol $\frac{1}{8}$ Maß Wein, gieb 6 Loth Zucker dazu, und laß es auf dem Feuer langsam kochen, gieß solches über die Mehlspeise, und bringe sie zur Tafel.

N^o 57. Mehlspeise von Sago: Soufflet.

Nies $\frac{1}{4}$ Pfund Sago sauber, wasche es 3 bis 4 mal mit kaltem Wasser aus, dann blanchire es 3 bis 4 mal, damit das Sago recht hell werde. Hierauf gieß davon das Wasser wohl ab, lege es in ein Kastrol, gieß $\frac{3}{4}$ Maß gute Milch daran, gieb auch $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker nebst der Schale von einer Zitrone dazu, wie auch 6 Loth Butter, und laß die Masse ganz kurz kochen, sowie man den Reis zum Soufflet kocht. Setze es dann vom Feuer, und laß es kalt werden. Eine viertel Stunde vor dem Anrichten schlage das Weiße von 12 Eier zum Schnee, und rühre es unter das Sago.

Bringe die ganze Masse auf eine porzellanene Schüssel, stäube oben darüber etwas fein gestoßenen Zucker, setze die Schüssel auf ein Blech, welches mit Salz bestreut ist, damit die Schüssel nicht zusammenspringt, und laß die Mehlspeise langsam backen.

Anmerkung. Man darf aber diese Speise nicht eher zur Tafel geben, bis keine andere mehr auf der Tafel ist, von welcher gegessen wird, sonst fällt sie zusammen.