

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

389. Reiskuchen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

Schinken oder magerm Speck. In die Brühe, worin die Gansleber gelegen, thut man ein in Scheiben geschnittenes Kreuzerbrod, vorher aber nimmt man die Citrone und Nelken heraus, die Zwiebel bleibt dabei, das Brod wird nun sammt der Zwiebel recht gut verfocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Nun wird beides in ein Geschirr gethan, Salz und 3 ganze Eier recht gut darunter gerührt. Eine Form mit Butter gut bestrichen, mit Brod bestreut, die Hälfte der Masse darein gethan, dann die Gansleberstückchen darauf gelegt, die andere Hälfte der Masse darüber gethan, im Ofen recht langsam schön gelb gebacken, dann beim Anrichten auf die Platte gestürzt, und guten Schü, mit Citronensaft versetzt, daran gegeben und servirt.

389. Reiskuchen. — Man brüht ein Viertelpfund gut erlesenen Reis mit Wasser, kocht ihn dann in brauner Fleischbrühe schön weich, daß er aber doch ganz bleibt, und läßt ihn kalt werden. Nun kocht man in Salzwasser Petersilienwurzeln, Morcheln, Spargeln und gelbe Rüben, läßt sie ebenfalls kalt werden. Eine Form wird mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut, von den Gemüßen der Boden derselben zierlich ausgelegt, von dem Reis gut ausgedrückt, darauf gethan, und dann den übrigen Reis darauf, etwas frische Butter darüber gesetzt, und im Ofen schön gebacken. Nun verwiegt man Schalotten, dünstet sie in Provenzeröl, thut ein Bischen Mehl darüber, schüttet Fleischbrühe, ein wenig Wein und Schü dazu, läßt es recht auskochen; abgessottene, in Scheibchen geschnittene Kalbsmilchling werden dann in die Sauce gethan, noch einmal darin aufgekocht. Der Reis wird nun auf die Platte gestürzt, die Sauce darum angerichtet und aufgetragen.

390. Spinatkuchen. — Der gut belesene und gewaschene Spinat wird in Salzwasser weich gebrüht, in ein Sieb zum Abtropfen gethan, dann wird er noch gut ausgedrückt und fein verwiegt. In einem Stück Butter dünstet man fein verwiegte Zwiebeln, streut ein Bischen