

# **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**

395. Reis mit Hühner oder sonst übrigem Fleisch

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

gethan, vom Feuer genommen, Citronensaft daran gedrückt und mit einem Eigelb recht gut untereinander gemacht; wenn es zu dick seyn sollte, so wird noch Fleischbrühe oder Schü dazu gegeben; es muß so wie ein nicht dünner Brei seyn. Die Masse wird nun in den Buttermig gefüllt, dann mit in kleine Würfel geschnittenem und in Butter gebackenem Brod, wie ein Sitter, belegt, und im Ofen ganz langsam gebacken, das Brod muß aber in der Butter nur ganz leicht gebacken seyn. Wenn der Kuchen gut ausgebacken ist, so wird er mit eben der Vorsicht, wie der vorhergehende, aus dem Blech genommen und auf die Platte gelegt und heiß aufgetragen.

395. Reis mit Hühner oder sonst übrigem Fleisch. — Man kocht Reis in Fleischbrühe, mit einigen kleinen mit Nelken besteckten Zwiebeln und einem Stück Butter (welche aber recht frisch seyn muß) weich, aber daß er doch ziemlich ganz bleibt, stellt ihn dann vom Feuer, und läßt ihn kalt werden. Nun bestreicht man ein Blech oder Platte, die man auf den Tisch geben kann, mit Butter, thut die Hälfte Reis darein, dann übrig gebliebenes Fleisch von Hühnern oder Kalbfleisch oder auch Hammelfleisch; gießt dann die andere Hälfte Reis darüber, legt oben darauf frische Butter, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen  $\frac{1}{2}$  Stunde, und trägt es sammt dem Geschirr zu Tisch. Wer es liebt, kann vor dem Auftragen etwas gute Schü darüber geben.

396. Gries mit Tauben. — Man kocht Gries in der Milch, aber nicht dicker als ein Brei, nimmt ihn vom Feuer, und rührt ein Stück frische Butter darunter, dann ein paar Eigelb, Salz, das Weiße der Eier, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen. Ein Model oder Platte mit Butter bestrichen, die Hälfte Gries hinein gethan, dann die Tauben, die man von Braten oder einem Ragout übrig hat, darauf gelegt, die andere Hälfte von Gries darüber gethan, oben wieder