

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

616. Reisbrei mit Chokolade

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

ein mit Butter bestrichenen und mit Brod ausgestreuten Model gefüllt, und in kochendes Wasser gethan, oben auch Kohlen, und so $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht, dann auf die Platte gestürzt, eine Hagenbuttenauce daran gegeben und servirt.

614. Kartoffeln mit saurem Rahm und Käse. — 8 mittlere Kartoffeln werden, wenn sie geschält sind, in Schnitze geschnitten, diese in Fleischbrühe recht weich gekocht, und durch ein Sieb getrieben. $\frac{1}{8}$ Pfd. Schweizerkäse wird gerieben, mit sammt $\frac{1}{2}$ Schoppen saurem Rahm unter die Erdäpfel gemischt. Eine Form wird mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse darein gethan, mit in Scheiben oder Schnitze geschnittenen Eiern belegt, die Masse darüber geschüttet, oben darüber noch etwas frische Butter gelegt, und mit geriebenem Brod bestreut, dann $\frac{1}{2}$ Stunde in einen ordentlichen warmen Ofen gethan, und mit dem Geschirr servirt.

615. Eier-Speise. — Hart gekochene Eier werden entzwei geschnitten. Ein Model mit Butter bestrichen, die Eier so hineingelegt, daß das Gelbe am Boden zu liegen kommt; nun wird eine Omelette darüber gelegt, gut ange-drückt, dann eine gute Kalbfleischfarse darauf gegossen, welche auch ein wenig ange-drückt wird; ist nun der Model zum Theil voll, so wird eine Omelette darüber gelegt, welche aber nur ganz schwach gebacken ist, dann ein wenig frische Butter darauf gethan und im Ofen gebacken; beim Anrichten auf die Platte gestürzt, welches durch die Eier recht gut aussieht. Sollten sich die Eier am Boden nicht gut ablösen, so muß man sie mit einem Schöpfelchen ablösen und an ihre gehörige Stelle bringen.

616. Reisbrei mit Schokolade. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis wird einigemal mit kochendem Wasser gebrüht, gute Milch daran gegossen und recht weich gekocht, aber nur ganz langsam. Wenn er bald ausgekocht ist, thut man ein Stückchen Zucker dazu, auch ein wenig gute frische Butter, läßt ihn mit dieser noch recht gut auskochen; ist dieß geschehen, so wird er vom Feuer genommen, ein Eigelb darunter gerührt, dann auf eine Platte angerichtet, und mit zwei Loth geriebener Schokolade bestreut.