

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

619. Reis-Eier

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

617. Reis mit Aepfeln. — Man kocht ebenfalls Reis in Milch recht weich mit etwas Zucker, gibt aber acht, daß er schön ganz bleibt, stellt ihn vom Feuer, daß er kalt wird. Unterdessen hat man gute Aepfel mit Wein und Zucker zu einer Marmelade gekocht. Ein Blech wird mit Butter bestrichen und Brod bestreut, eine Lage Reis hinein gethan, ein wenig Zimmet darüber gestreut, dann von den Aepfeln darauf gethan, dann wieder Reis, und so bis alles darin ist; oben muß aber Reis seyn. Nun thut man oben darauf frische Butter und etwas geriebenes Brod, und zieht es im Ofen auf, gibt es dann sammt dem Geschirr zu Tisch.

618. Gebackener Reis mit Parmesankäs. — Man kocht Reis in Fleischbrühe recht steif, mischt nach Gutfinden geriebenen Parmesankäs darunter, schüttet die Masse auf ein reines glattes Blech Fingerdick, läßt es recht starr darauf werden, schneidet es dann in zwei Fingerbreite und in Fingerlange Stücke, wendet sie in zerrührten Eiern und geriebenem Brod um, thut in eine breite Pfanne Butter, backt sie auf beiden Seiten schön gelb, und gibts gleich zu Tisch.

619. Reis. Eier. — Der Reis wird hierzu ebenfalls in Milch recht dick gekocht, vom Feuer gethan, und ein wenig frische Butter dazu. Wenn er erkaltet, so wird, wenn es $\frac{1}{4}$ Pfd. ist, ein guter Löffel voll Zucker, ein ganzes und zwei Gelbeier dazu gethan, sehr gut mit noch ein wenig fein verwiegten Citronenschalen durchs einander gemacht, dann mit Hülfe etwas geriebenen Brodes Eier daraus formirt, die man in Eiern und geriebenem Brod umwendet, und in Butter backt, dann mit einer beliebigen süßen Sauce zu Tisch gibt.

620. Aepfel-Speise. — Man schält gute Aepfel, schneidet sie in ganz dünne Schnitze, streut gestoßenen Zucker darüber, und feuchtet sie mit Kirschenwasser an, macht es gut durcheinander, und läßt es stehen. Ein Moddel wird mit Butter bestrichen und Zucker ausgestreut. Nun wird Weißbrod in Schnitten geschnitten, in Butter