

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

620. Aepfel-Speise

[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 durcheinander 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

umgewendet, der Model am Boden und an den Seiten damit ausgelegt, die Aepfel hinein gefüllt, oben mit Brod bedeckt, frische Butter darauf gethan, in Ofen gestellt und schön gelb gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, ein wenig guter Wein auf dem Brod herum gegossen, noch recht gut mit Zucker bestreut, und zu Tische gegeben.

621. Aepfel-Schmarren. — Es werden eine gute Portion Aepfel geschnitten wie die Vorhergehenden. Ein Model wird gut mit Butter bestrichen, stark Messerrückendick geriebenes Brod darein gethan, dann mehr als Fingersdick von den geschnittenen Aepfeln, auf diese gestossenen Zucker, Zibeben und Rosinen, dann wieder zwei Messerrücken dick geriebenes Brod, dann wieder Aepfel, Zucker, Rosinen und Zibeben, und so bis alles im Model ist, oben muß Brod seyn, welches man mit etlichen Stückchen frischer Butter belegt, und im Ofen schön backt. Während dessen gießt man nach und nach ein Glas Wein darüber, damit es nicht zu trocken wird. Ist es nun fertig gebacken, so wirds auf eine Platte gestürzt, mit Zucker bestreut und aufgetragen. Man kann statt des weißen Brodes auch gutes altgebackenes Hausbrod nehmen.

622. Aepfel-Strauben. — Es wird guter weißer Wein mit Zucker siedend gemacht, dann thut man gutes feines Mehl in eine Schüssel, brüht es mit dem Wein an, arbeitet den Teig, läßt ihn dann kalt werden, schlägt unterdessen von Eiweiß einen starken Schnee, und reibt auf dem Reibeisen gute Aepfel, thut es zu dem Teig, macht es mit dem Eierschnee recht gut untereinander, der Teig muß eben in der Dicke seyn, daß er durch den Trichter läuft. Nun läßt man Butter nicht gar zu heiß werden in einer Pfanne, die nicht breit aber etwas tief ist; nimmt dann so viel Teig in den Trichter, als man zu einer Straube nöthig findet, läßt nun den Teig schön in die Runde in die Butter laufen, backt die Straube auf beiden Seiten schön gelb. Wenn sie alle gebacken sind, werden sie mit Zucker bestreut und gleich aufgetragen.