

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

625. Chokolade-Speise

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

623. Zucker-Sträubchen. — Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl in eine Schüssel, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker dazu, rührt mit kaltem Wein einen recht festen Teig davon an, welchen man mit Eiern verdünnert, bis er durch den Trichter läuft. Man backt nur ganz kleine Sträubchen davon und recht schön gelb. Wie das Sträubchen herausgenommen wird aus dem Butter, so biegt man es gleich über ein Wellholz. Wenn sie aufgetragen werden, so bestreut man sie gut mit gestoßenem Zucker.

624. Kirschen-Schnitten. — Man schneidet Weißbrod in Schnitten, legt sie auf eine Platte, feuchtet sie mit ein wenig Wein an, kehrt sie in gerührten Eiern und geriebenem Brod um, und backt sie in Butter schön. Eine gute Kirschenauce wird, bevor angerichtet wird, mit etwas Araf oder Rum versetzt, das Brod auf die Platte gethan, die Sauce darüber angerichtet, mit Eierschnee, welchen man gut mit Zucker vermischt, schön ausgeziert, dann zu Tisch gegeben.

625. Chokolade-Speise. — Man reibt ein Täfelchen Chokolade, thut ihn in einem Geschirr auf den warmen Heerd, bis er weich ist, dann zerdrückt man ihn fein, und thut einen halben Schoppen Wasser daran, und läßt ihn ganz zart kochen, verrührt dann 5 Eiergelb mit einem guten halben Schoppen Milch oder besser Rahm, schüttet es zu der Chokolade, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer dick werden, schüttet es dann auf eine Platte, stellt sie auf kochendes Wasser; ehe es aufgetragen wird, streut man gestoßenen Zucker darauf, und brennt ihn mit einer glühenden Schaufel, und trägt es gleich auf.

626. Reis-Küchlein mit Chokolade. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis wird in Milch weich gekocht, doch nicht, daß er breiig ist, sondern noch schön ganz, und recht steif gekocht; dann wird er vom Feuer genommen, etwas gestoßenen Zucker, wenn er halb kalt ist, dazu gethan, nebst 4 Eiergelb recht gut durcheinander gemacht, auf eine Platte halb Fingerdick gestrichen und recht kalt werden