

# **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**

627. Reis-Birnen

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

lassen. Wenn nun der Reis recht steif ist, so schneidet man beliebige Stückchen daraus, wendet sie in Eiern und geriebenem Brod um, und backt sie in Butter schön gelb. Nun reibt man 4 Loth Schokolade, gießt  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wein und eine Tasse Wasser hinzu, kocht es mit 3 bis 4 Loth Zucker eine Weile, nimmt es vom Feuer, und rührt ein Eigelb hinein. Die Reisküchlein werden auf eine Platte gelegt, die Sauce darüber angerichtet und aufgetragen.

627. Reiskirnen. — Es wird nach Belieben Reis in Milch recht dick gekocht, vom Feuer genommen und gestoßener Zucker, Zimmt und fein verwiegte Zitronenschalen darunter gerührt, dann recht kalt werden lassen. Nun werden Birnen daraus formirt, in die Mitte derselben einer Haselnuß groß Marmelade gethan, statt des Bußen steckt man eine Gewürznelke und statt des Stiels ein Stückchen Zimmt hinein, wendet sie in Eier und geriebenem Brod um, backt sie in Butter schön gelb, bestreut sie stark mit Zucker, und gibt es warm zu Tisch.

628. Reiskirnen. — Man dampft recht gute Nessel mit ein wenig Butter, Zucker und Zimmt recht weich, rührt sie unter in Milch recht steif gekochten Reis, während dem der Reis noch warm ist; läßt ihn recht kalt werden; macht Nessel daraus; Stiel und Bußen von Nessel und Zimmt; wendet sie dann auch in Eiern und geriebenem Brod um, und backt sie in Butter schön, bestreut sie noch warm mit Zucker, und tragt es gleich auf.

629. Creme-Brodchen. — Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl in eine Schüssel, macht mit Milch, in welcher 3 Loth Butter zergangen ist, einem Ei und ein wenig Zucker und Bierhefen einen recht steifen Teig, arbeitet ihn recht gut auf dem Nudelbrett, setzt dann Häuflein, die man mit der Hand schön rund gemacht hat, in der Größe einer Welschnuß, auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie in der Wärme aufgehen, und backt sie in einem ganz gelind heißen Ofen. Unterdessen rührt man einen Kaffeelöffel voll Mehl mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch und 3 Eigelb mit Zucker und Zimmt, etwas fein verwiegten