

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

713. Kartoffel-Pudding

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

abgeschmelzt. Die Schnitze werden dann besonders auf eine Platte angerichtet, das Schweinefleisch, welches man warm erhalten hat, darauf gelegt, und so mit dem Pudding aufgetragen.

713. Kartoffel-Pudding. — Man reibt Kartoffeln, die schon Tags vorher gekocht sind: $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 6 Eigelb abgerührt, 9 Loth geriebene Kartoffeln und ein kleiner Löffelvoll Mehl mit 3 Löffelvoll saurem Rahm und 3 Loth gestoßenem Zucker dazu gethan, sehr gut untereinander gerührt, dann das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene und mit Brod bestreute Form gethan, in kochendes Wasser gesetzt, und eine kleine Stunde gekocht, dann auf die Platte gestürzt, und eine Hagenbutten-, Mirabellen-, oder Aprikosen-Sauce daran gemacht und aufgetragen.

714. Vanille-Pudding. — $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch wird mit 6 Loth Butter aufs Feuer gesetzt mit 3 Loth Zucker. Wenn die Milch kocht, so wird 7 bis 8 Loth sehr feines Mehl hinein gerührt, wenn es eine Weile unter beständigem Rühren gekocht hat, wird es vom Feuer gethan und kalt werden lassen; dann wird es mit 9 Eigelb verdünnet, etwas Vanille und noch $\frac{1}{8}$ Pfd. gestoßener Zucker dazu gethan, sehr gut verrührt, dann das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gerührt, in einen bestrichenen Model gefüllt und in kochendem Wasser eine gute Stunde gekocht, dann auf eine Platte gestürzt und eine gute süße Rahm- oder Weinsauce daran gegeben, und dann gleich servirt.

715. Pomeranzen-Pudding. — Zwei Pomeranzen werden zerschnitten, mit etwas Wein zugesetzt und so recht weich und ganz kurz eingekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen. Zwei abgeriebene mürbe Kreuzerbrode werden zerschnitten und in Milch eingeweicht. $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter wird mit 5 Eigelb abgerührt, das Brod, welches gut ausgedrückt seyn muß, dazu gethan, mit diesem sehr gut verrührt, 3 Loth fein gestoßene