

# **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**

718. Reis-Pudding

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

Mandeln dazu, 6 Loth gestoßener Zucker, das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gemischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Brod bestreute Form gefüllt, in kochendem Wasser zusezt, eine Stunde gekocht, dann auf die Platte gestürzt, und eine gute Weinsauce daran gegeben und zu Tisch getragen.

716. Brod-Pudding. — Man feuchtet  $\frac{1}{2}$  Pfund gewöhnliches Hausbrod mit Wein an, reibt es aber zuerst auf dem Reibeisen, dann wird 7 Loth Butter mit 6 Eigelb abgerührt, das Brod dazu gethan, nebst etwas gestoßenem Zimmet und fein verwiegten Citronenschalen. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gerührt, in eine Form gefüllt, und in Wasser gekocht, dann gestürzt und eine süße Sauce von Kirschen oder Hagensbutten daran gegeben, und dann aufgetragen.

717. Englischer Pudding. — 3 Kreuzerbrode werden abgerieben, dann in Milch eingeweicht.  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit 5 Eigelb abgerührt, das Brod dazu gethan und sehr fein verrührt; dann  $\frac{1}{8}$  Pfd. reingewaschene Rosinen,  $\frac{1}{8}$  Pfd. Zwiebeln,  $\frac{1}{8}$  Pfd. geschälte und fein gestoßene Mandeln, etwas verwiegte Citronenschale, dieß alles wird recht gut mit einander vermischt, auch thut man 6 Loth gestoßenen Zucker dazu; das Eiweiß wird, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen. Eine Serviette mit Butter bestrichen, darein gefüllt, in kochendes Wasser gesetzt und eine kleine Stunde gekocht; dann angerichtet und eine gute Wein-Sauce daran gegeben und aufgetragen.

718. Reis-Pudding. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Reis wird in Milch dick gekocht,  $\frac{1}{8}$  Pfd. Butter wird mit 2 Gelbeier und 2 ganzen abgerührt, vier Loth gestoßener Zucker, welcher an einer Citrone abgerieben worden, dazu gethan, dann den kalt gewordenen Reis recht gut durch einander gemacht, von 3 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gemischt, in eine Serviette oder Form gethan,  $\frac{3}{4}$  Stunden gekocht, gestürzt und eine gute süße Rahmsauce daran gegeben.