

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

721. Punsch-Pudding

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

darunter gerührt, 12 Loth gestoßener Zucker, der Saft von zwei Citronen, und ein Löffelvoll Arak oder Rum, alles recht wohl gerührt, dann von 3 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen und in ein mit Butter bestrichenen und mit Brod bestreutes Model gefüllt, in kochendes Wasser zugesetzt, eine gute Stunde gekocht; ist dieß geschehen, so wird der Pudding auf die Platte angerichtet, und folgende Sauce daran gegeben: Zwei Löffelvoll Quitten oder auch andere Gelee wird mit einem halben Glasvoll Wein auf schwaches Feuer gesetzt, damit er sich auflöst, dann zwei Loth Zucker und noch ein Glasvoll Wein dazu gethan, recht heiß mit einander werden lassen, dann 2 bis 3 Löffelvoll Arak darunter gethan, und an den Pudding angerichtet und gleich aufgetragen.

722. Sago-Pudding. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Sago wird in kaltem Wasser gewaschen, und mit Wasser zugesetzt und einmal damit aufgekocht, dann auf ein Sieb zum Ablaufen gethan, dann wird er in Milch gethan und auf Feuer gesetzt, darin gerührt, bis er kocht, und so recht langsam $\frac{1}{2}$ Stunde lang fortkochen lassen, dann vom Feuer gestellt, daß er kalt wird. Nun wird 6 Loth Butter mit 4 Eigelb zu Schaum gerührt, der Sago dazu gethan, fein verwiegte Citronenschale, $\frac{1}{8}$ Pfd. gestoßener Zucker, auch etwas Zimmet. Das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene Serviette gethan, und in kochendem Wasser 1 Stunde fortgekocht. Beim Anrichten auf die Platte gethan, und eine gute Himbeer-Sauce daran gegeben.

723. Rosinen-Pudding. 1 Pfd. gut erlesene und rein gewaschene Zibeben werden auf einem Tuch abgetrocknet und ausgefernt, $\frac{3}{4}$ Pfd. Rosinen werden ebenfalls gut erlesen und gewaschen, dann getrocket, $\frac{1}{2}$ Pfd. Nierenfett sehr gut abgehäutet, und in ganz kleine Würfel geschnitten, zusammen in eine Schüssel gethan, 6 Loth feines Mehl und 6 ganze Eier nebst $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßenen Zucker dazu; dieß wird nun mit einander sehr gut vermischt. Eine