

# **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**

722. Sago-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

Serviette wird mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, gut zugebunden und beinahe zwei Stunden in Salzwasser gekocht. Unterdessen wird auf folgende Art eine Sauce gemacht. Man rührt einen Löffelvoll Mehl mit Wasser recht glatt an, läßt Wasser sieden, und rührt das Angerührte hinein, rührt sehr fleißig, damit es recht zart wird; nachdem wird in einer messingenen Pfanne 4 Loth Zucker schön braun gebrannt, dann mit Wasser aufgelöst und hernach zu der Mehl-Sauce gethan und recht gut gerührt, dann noch Zucker dazu, bis es süß genug ist, läßt alsdann diese Sauce recht gut auskochen, schüttet  $\frac{1}{2}$  Schoppen Coniak dazu, und versüßt es noch mit dem nöthigen Zucker. Der Pudding wird auf eine Platte angerichtet, die Sauce, welche einem dicken Syrup ähnlich, und einen schönen Glanz haben muß, wird darüber gegossen und aufgetragen.

724. Auflauf mit Wein. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mandeln stößt man sehr fein, zwei abgeriebene Kreuzerbrode werden in Milch eingeweicht, nun rührt man 6 Loth Butter mit 7 Eigelb ab, bis es recht schaumig ist, thut das Brod, welches gut ausgedrückt seyn muß, dazu, zerrührt es sehr fein, thut die Mandeln dazu, 6 Loth Zucker, verwiegte Citronenschalen und gestoßenen Zimmet, schlägt von 5 Eiweiß Schnee, zieht es darunter. Ein Blech wird mit Butter ausgestrichen und mit Papier ausgelegt, die Masse darein gefüllt, und schön gebacken. Unterdessen läßt man einen halben Schoppen Wein mit Zucker, Zimmet und Citronenschalen aufkochen; ist nun die Masse gebacken, so wird es auf eine Platte gestürzt, das Papier weggemacht, alsdann wird auf der ganzen obern Seite mit einem Messer eingestochen, von dem Wein überall aufgegossen, und so verfahren, bis der Wein alle eingesogen ist, nach ein Paar Minuten in den Ofen gethan, dann gleich zu Tisch gegeben.

725. Hagenbutten-Auflauf. — 4 Loth gestoßener Zucker wird mit 5 Eigelb eine Weile gerührt, 2 Loth gestoßene Mandeln nebst 3 Löffelvoll Hagenbuttenmark