

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

785. Geschlagener Rahm mit Bisquit

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

thut einen guten halben Schoppen sauren Rahm und zwei Loth geriebenen Parmesankäs in eine Schüssel, den Schinken dazu, dann die Makaroni, rührt es recht gut durch einander. Eine beliebige Form wird mit Butter bestrichen, mit Brod ausgestreut, und mit einem guten Buttermey ausgelegt; die Makaroni darein gefüllt. Oben darüber ein Deckel von Buttermey gemacht: dann in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde gebacken, nachdem auf die Platte gestürzt und aufgetragen.

XIII. Kalte Speisen.

785. Geschlagener Rahm mit Bisquit. — Man kocht zwei Loth Hausenblasen mit einem Schoppen Wasser, aber nur ganz langsam, ist die Hausenblase ganz aufgelöst, so schüttet man sie durch ein Tuch, setzt sie wieder auf schwaches Feuer, und läßt sie einkochen, bis auf eine kleine Tasse voll. Ein Schoppen recht dicker Rahm wird zu Schnee geschlagen, nebst 6 Loth gestoßenen Zucker unter die Hausenblase, welche nur noch laulich seyn darf, gemischt. Eine Form wird mit Bisquit schön ausgelegt, die Masse hinein gefüllt, und in Keller gestellt, damit es recht fest gesteht. Beim Anrichten auf eine Platte gestürzt und zu Tisch gegeben.

786. Geschlagener Rahm mit Aprikosen. — Man rührt 4 Löffel voll Aprikosen-Marmelade mit $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker eine gute Weile, mischt dann zwei Loth auf obige Weise gekochte lauwarme Hausenblase darunter, schlägt einen Schoppen süßen Rahm zu dickem Schnee, mischt es darunter, füllt es in eine Form, und läßt es gestehen. Beim Gebrauch gestürzt und servirt.

787. Geschlagener Rahm mit Erdbeeren. — Ein Schoppen Rahm wird ebenfalls wieder zu Schnee geschlagen, zwei Loth Hausenblasen, 6 Loth gestoßenen