

# **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**

788. Geschlagener Rahm mit Chokolade

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

Zucker, zwei bis drei Löffelvoll beliebiger Liqueur und ein kleiner Schoppen auserlesene Walderdbeeren darunter gemischt, aber recht behutsam, damit die Beeren nicht zerdrückt werden, dann in eine Form gefüllt und gestehen lassen. Vor dem Austragen gestürzt.

788. Geschlagener Rahm mit Chokolade. — Man thut  $\frac{1}{2}$  Pfd. Chokolade in ein Geschirr, schüttet etwas Milch daran, und läßt die Chokolade auf heißem Heerd recht weich werden, verrührt sie dann sehr zart, schüttet die Milch, welches in allem, was man schon davon genommen hat, eine halb Maas ist, dazu; setzt es auß Feuer, und kocht es eine gute Weile,  $2\frac{1}{2}$  Loth Hasenblasen hat man, wie schon gesagt, gekocht, nun wird von der Hasenblase zurückbehalten was  $\frac{1}{2}$  Loth ausmacht, die Uebrige unter die Chokolade geschüttet, gut mit einander vermischt; davon in einer Form herum geschüttet, daß es sich am Boden und den Seiten anhängt, und so wird fortgefahren, bis auf diese Art die ganze Crem darin ist, und Fingerdick an der Form so steht. Man kann auch zuerst die Form ganz leicht mit Butter bestreichen, ehe man die Chokolade hinein thut, ein starker halber Schoppen süßer Rahm wird zu Schnee geschlagen, 3 Loth gestoßener Zucker und das  $\frac{1}{2}$  Loth aufgelöste Hasenblase darunter gemischt, in die Form zwischen die Chokolade gegossen, dann recht steif werden lassen. Vor dem Austragen die Form einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, und auf die Platte gestürzt, dann nach Belieben mit etwas Grünem garnirt.

789. Geschlagener Rahm mit Crem. — 4 Kalbsfüße werden, nachdem sie sauber gepuzt und gewaschen sind, mit Wasser zusezt, recht langsam gekocht und geschäumt; sind sie weich, so werden sie heraus gethan, die Brühe durch ein Tuch passirt, und wieder zusezt, bis auf ein Glasvoll eingekocht. 8 Eiergelb werden mit einem Schoppen Milch gut verrührt,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker dazu gethan, dann auß Feuer, und nach Belieben Va-