

# **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**

789. Geschlagener Rahm mit Crem

[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 Schokolade. — Man thut  $\frac{1}{2}$  Pfd. Schokolade in ein Geschirr, schüttet etwas Milch daran, und läßt die Schokolade 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 Schokolade 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 Schokolade 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 Schokolade 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-

nille dazu, dann immer gerührt bis die Crem dick wird. Nun wird es vom Feuer genommen, der Stand von den Kalbsfüßen dazu gethan, recht gut gerührt, bis es beinah kalt ist. Ein kleiner Schoppen süßer Rahm, zu steifem Schnee geschlagen, darunter gemischt, und in einem mit Bisquit recht schön ausgelegten Model gefüllt, und gestehen lassen, dann gestürzt; nach Belieben mit Citronen geziert und zu Tisch gegeben.

790. Geschlagener Rahm mit Reis. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Reis wird recht fein gestoßen, in Milch mit etwas Zucker recht weich und etwas dick gekocht. Ein Model wird mit Butter bestrichen, der Reis hinein gethan und gestehen lassen. Will man es brauchen, so wird es auf eine Platte gestürzt, oben ein Deckel heraus geschnitten, der Reis ziemlich ausgehöhlt.  $\frac{1}{2}$  Schoppen süßen Rahm mit Zucker und Vanille zu Schnee geschlagen, in den Reis gefüllt, den Deckel, welcher nur Messerrücken dick seyn darf, darauf gelegt und aufgetragen.

791. Plamasche. — 1 Pfd. Mandeln, worunter einige bitter seyn müssen, werden geschält und fein gestoßen, dann eine Maas süßen Rahm siedend darüber geschüttet. 6 Kalbsfüße werden, nachdem sie sauber gepußt sind, mit Wasser zugesetzt, sehr gut verschäumt, wenn sie weich gekocht sind die Brühe durchgeseiht und nochmals gekocht bis auf  $\frac{1}{2}$  Schoppen. Die Mandeln werden nun durch ein Tuch recht stark durchgepreßt, der Rahm dann in eine Pfanne oder Kasserol gethan, der Stand von den Kalbsfüßen dazu, nebst 12 Loth Zucker, und wenn man will, etwas Vanille; dieß wird nun alles auf dem Feuer gerührt, bis es recht heiß ist, alsdann vom Feuer genommen, in ein anderes Geschirr gethan, und immer darin gerührt, bis es kalt ist, dann in eine beliebige Form gefüllt, und im Kühlen recht steif werden lassen. Vor dem Gebrauch einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, dann auf eine Platte gestürzt. Wenn man nur die Hälfte dieser Masse macht, ist es schon eine schöne Platte. Diese Speise muß schön weiß aussehen.

792. Plamasche mit mehreren Farben. — Die Masse hierzu ist ganz die obige, nur wird sie in