

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

792. Plamasche mit mehreren Farben

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

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

drei Theile getheilt, einen Theil läßt man weiß, den andern Theil kocht man mit 2 Loth Schokolade ein wenig, den dritten Theil vermischt man mit abgekochten Turnesol. Nun gießt man in die Form den weißen Theil, läßt es darin gestehen, dann wird das Rothe darauf geschüttet, wenn dieß gestanden ist das von Schokolade. Man läßt es nun recht steif gestehen, will man es brauchen, so taucht man die Form in heißes Wasser, stürzt es auf die Platte, und ziert es nach Belieben mit Pistazien.

793. Falsches Plamasche. — Man stößt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln sehr fein. 1 Löffelvoll sehr feines Mehl wird mit einem Schoppen Milch sehr gut angerührt, die Mandeln dazu gethan, 4 Loth Zucker, etwas Drangenblüthwasser und 3 Eiweiß, dieß wird mit einander sehr gut verrührt, dann auß Feuer gethan, und immer darin gerührt, bis es dick ist, dann in ein Porzellaingeschirr gegossen, gestehen lassen, vor dem Anrichten gestürzt.

794. Plamasche von Kartoffel-Mehl. — Man läßt einen Schoppen Milch sieden, thut 3 Loth Zucker und fein verwiegte Citronenschalen dazu; 5 Loth Kartoffelmehl wird mit Milch fleißig gerührt, 5 Eiergelb dazu gethan und recht gut durchgeschlagen, dann in die kochende Milch unter schnellem Rühren gerührt, wenn es dick ist vom Feuer genommen, in ein Porzellain-Geschirr gethan, darin steif werden lassen, dann gestürzt, und eine Himbeer-Sauce oder sonst eine beliebige süße Sauce daran gegeben.

795. Kalte Speise von Reis und Aepfel. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis wird, wenn er gut gebrüht ist, in Milch recht weich mit Zucker gekocht, dann vom Feuer gethan; gute Aepfel werden mit Wein und Zucker, Zimmet und Citronenschalen zu einem dicken Mus gekocht. Nun thut man in ein glsirtes Geschirr kleinen Finger dick Reis, dann eben so hoch Aepfel, dann wieder Reis, dann Aepfel, und so bis alles darin ist, oben muß aber Reis seyn; nun läßt man es recht steif werden, und stürzt es vor dem Auftragen auf eine Platte, und gießt eine Weinsauce mit etwas Arak versetzt daran, und trägt es auf.