

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

794. Plamasche von Kartoffelmehl

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

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 tragt es auf.