

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

796. Kalter Reis mit Erdbeer-Sauce

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

796. Kalter Reis mit Erdbeer-Sauce. —
 $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis wird in Wasser ziemlich weich gebrüht,
 dann mit einem Schoppen Wein und 12 Loth Zucker fer-
 tig gekocht, doch muß er nicht breiig seyn; ist er nun
 wieder dick eingekocht, so wird ein Porzelaingeschirr mit
 ein wenig Wein ausgeschwenkt, den Reis hinein gethan,
 und dann darin steif werden lassen. Ist dieß geschehen,
 so wird der Reis auf eine Platte gestürzt und folgende
 Sauce daran gegeben: Ein Schoppen recht gute zeitige
 Erdbeeren werden stark zerdrückt, durch ein Haarsieb
 getrieben, dann mit $\frac{1}{2}$ Schoppen guten Wein und 5
 Loth gestoßenem Zucker verdünnet, an den Reis gegos-
 sen; der Reis mit ganzen Erdbeeren ausgeziert, und
 dann zu Tisch gegeben.

797. Punsch-Reis. — Man brüht $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis
 ab, kocht ihn in Wasser, bis er schön ordentlich weich wird;
 nun wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit 1 Schoppen Wasser ge-
 läutert, der Reis dazu gethan und darin fertig gekocht.
 Der Reis muß wohl weich seyn, aber doch schön ganz
 bleiben, ist nun der Reis in dem Geschirr ziemlich dick,
 so wird er vom Feuer genommen und ein wenig erkühlt;
 ist dieß geschehen, so vermischt man die Masse mit $\frac{1}{4}$
 Schoppen Rum und dem Saft einer Orange, oder in
 dessen Ermanglung von einer Citrone, rührt die Masse
 gut durch einander, schwenkt dann ein glasirtes Geschirr
 mit ein wenig Rum aus, und gießt die Masse hinein,
 läßt es darin recht steif werden, stürzt es auf eine
 Platte, und ziert es mit Eingemachtem. Will man Sauce
 daran haben, so vermischt man Obstgelee mit etwas
 Wein und Rum, versüßt es mit Zucker, und schüttet's
 daran, und gibts zu Tisch.

798. Pomeranzen-Crem gestürzt. — Man
 kocht 4 Kalbsfüße in Wasser, bis sie weich sind, thut sie
 dann heraus, und siebt die Brühe durch ein Tuch, kocht
 sie dann nochmals ein bis auf $\frac{1}{2}$ Schoppen. Man
 reibt 3 Pomeranzen an Zucker ab; 12 Eiergelb werden
 mit $\frac{1}{2}$ Maas gutem Wein recht stark verrührt, der Po-