

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

799. Wein-Crem gestürzt

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

meranzenzucker, welches ein Stück von $\frac{1}{2}$ Pfd. ist, wird dazu gethan nebst dem Saft der 3 Pomeranzen, dann außs Feuer gesetzt, darin gerührt, bis es dick wird. Von 4 Eiweiß wird Schnee geschlagen, darunter recht gut vermischt, dann in einen dazu schicklichen Model gefüllt, wenn man es unter beständigem Rühren vorerst hat kalt werden lassen; man läßt es, wenn es die Zeit erlaubt, einen ganzen Tag stehen, stürzt es dann auf die Platte. Der Stand der Kalbsfüße wird gleich mit dem Wein und den übrigen Zuthaten außs Feuer gesetzt. Will man Sauce an diesem Crem haben, so behaltet man von dem Crem etwas Pomeranzensaft zurück, verrührt dann 4 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein, thut 3 Loth Zucker und den Pomeranzensaft dazu, rührt es auf dem Feuer, bis es dick ist, läßt es unter beständigem Rühren erkalten, und gießt es an das Crem, ziert es recht schön mit Citronat.

799. Wein-Crem gestürzt. — Zwei Kalbsfüße werden auf obige Art gekocht, 6 Eigelb mit 1 Schoppen Wein recht gut verrührt, der Stand der Kalbsfüße und 5 Loth Zucker dazu gethan, außs Feuer gesetzt, und darin immer gerührt, bis es dick wird, dann vom Feuer gethan, noch immer gerührt, bis es beinahe kalt ist, dann in ein Porzelaingeschirr gefüllt und gestehen lassen, bis den andern Tag; dann wird es auf die Platte gestürzt, und Himbbeeren-Syrup daran gethan, dann gleich aufgetragen.

800. Kalter Pudding. — $\frac{1}{2}$ Maas gute Milch wird mit 10 ganzen Eiern und 10 Loth Zucker, welcher gestoßen seyn muß, recht gut verrührt. Eine Form mit Butter leicht bestrichen und mit Brod bestreut, $\frac{1}{4}$ Pfd. Bisquit schichtenweise hinein gelegt, die Masse darüber geschüttet, die Form in kochendes Wasser gesetzt, und so eine Stunde gekocht, oben auch ein wenig Bluthen gethan; ist er nun gekocht, so nimmt mans vom Feuer, stellt es ein wenig zur Seite, stürzt es dann auf die Platte, läßt es kalt werden, und gibt folgende erkaltete