

# **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**

807. Erdbeer-Crem mit Wein

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

804. Mandel = Crem ohne Eier. —  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln, worunter ein Paar bitter seyn sollen, wird ebenfalls geschält, recht fein mit etwas Zucker gestoßen, dann mit einem Schoppen Rahm durchgepreßt. Nun rührt man mit dieser Milch 5 Messerspitzevoll recht feines Mehl an, thut es aufs Feuer, rührt darin, bis es kocht, und läßt einige Ball darüber kochen, thut auch 4 Loth Zucker dazu, nimmt es hernach vom Feuer, und rührt, bis es nicht mehr heiß ist, und füllt es dann in Geschirre.

805. Schnee = Crem. — Ein Löffelvoll Mehl wird mit  $\frac{1}{4}$  Maas Rahm recht glatt angerührt, dann aufs Feuer gesetzt mit 6 Loth Zucker und immer, bis es kocht, darin gerührt, dann wird von 10 Eiern Schnee geschlagen, in die Milch unter beständigem Rühren gemischt; dann vom Feuer genommen, und wieder immer fort gerührt, bis es kalt ist, dann in Geschirre gefüllt.

806. Crem, Brulé. —  $\frac{1}{8}$  Pfund Reis wird in Milch recht weich gekocht, dann  $\frac{1}{8}$  Pfd. Mandeln geschält und sehr fein gestoßen, zu dem Reis gethan, etwas Zimmt, 5 Loth Zucker, Citronenschalen und  $\frac{1}{2}$  Maas Milch, dieß alles läßt man noch mit einander recht gut durchkochen, nimmt den Zimmt und Citronenschalen davon, und preßt es durch ein Tuch gut aus. 3 Löffelvoll recht feines Mehl werden damit angerührt, dann aufs Feuer gethan, und beständig darin gerührt, bis es kocht, dann ganz langsam auf schwachem Feuer eine gute Zeit kochen lassen. Nun wird in einem Geschirr 2 Loth Zucker mit ein wenig Wasser schön braun geröstet, der Brei schnell hinein gethan, und sehr wohl verrührt, dann in ein Porzelaingeschirr gefüllt kalt werden lassen, beim Anrichten auf eine Platte gestürzt und zu Tisch gegeben.

807. Erdbeer = Crem mit Wein. — Man zerdrückt  $\frac{1}{2}$  Maas schöne Walderdbeeren, preßt sie durch ein Tuch, schüttet ein Schoppen guten Wein dazu. Nun verrührt man 6 Eiergelb sehr wohl, schüttet

von dem Wein dazu, rührt es gut, und schüttet es dann zu dem andern, thut  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker dazu, dann aufs Feuer gesetzt, und recht stark gerührt, bis es dick ist, dann durch ein Haarsieb passirt; füllt es in die dazu bereiteten Geschirre, und garnirt es mit schönen auserlesenen Erdbeeren.

808. Erdbeer-Crem mit Rahm. — Man zerdrückt hierzu ungefähr 1 Maas schöne Erdbeeren, preßt sie mit einem Schoppen gutem süßen Rahm durch ein Tuch, es muß ganz dicklicht seyn, versüßt es mit 6 Loth gestoßenem Zucker, und füllt es in die dazu gehörigen Geschirre.

809. Wein-Crem mit Schnee. 4 Eiergelb werden stark verrührt, dann ein Schoppen Wein daran gegossen, 7 Loth Zucker dazu gethan, aufs Feuer gesetzt und immer gerührt, bis es kochen will, dann ein wenig vom Feuer gestellt; 3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann unter das Crem, während dem man stark rührt, gemischt; dann gleich in eine Schüssel gethan, gerührt, bis es kalt ist, dann in die Geschirre gefüllt.

810. Pomeranzen-Crem. — Von 2 Drangen reibt man die Schale auf Zucker ab, drückt aus vier Drangen den Saft, nimmt 16 Eiergelb, rührt sie mit  $\frac{1}{2}$  Maas guten Wein an, thut den Saft der 4 Drangen dazu, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, rührt es auf dem Feuer, bis es dick wird, dann hinweg gethan und gerührt, bis es erkaltet ist, und hernach in die Geschirre gefüllt.

811. Crem mit Bisquit. — 3 Loth recht trockenes Bisquit wird fein gestoßen, 5 Eigelb mit 1 Schoppen Wein angerührt, das Bisquit dazu gethan, etwas abgeriebene Citronenschale und 6 Loth Zucker nebst dem Saft von einer halben Citrone, dieß wird nun zusammen aufs Feuer gethan und immer stark gerührt, bis es ganz schäumt, dann weggethan und noch bis zum Erkalten gerührt, hernach eingefüllt.