

# **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**

818. Spargel-Crem

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

816. Citronen-Crem. — Zwei Citronen werden auf 10 Loth Zucker abgerieben, der Saft davon ausgedrückt, 9 Eigelb mit einen Schoppen gutem weißen Wein stark verrührt, der Zucker und Saft der Citronen dazu gethan, auf dem Feuer gerührt, bis es dick ist, dann hinweg gethan, und gerührt, bis es ziemlich kalt ist, dann gleich in die Geschirre gefüllt.

817. Vanille-Crem. — Man setzt 1 Schoppen guten süßen Rahm auf Feuer, thut ein Quintchen in Stückchen gebrochene Vanille dazu, läßt es mit einander eine Weile kochen, dann wird die Vanille herausgenommen und aufbewahrt, weil man sie zu fernerm Gebrauch wieder anwenden kann. 10 Eigelb werden mit einem Schoppen kaltem süßen Rahm recht gut angerührt, unter beständigem Rühren zu dem kochenden Rahm gerührt, 6 Loth Zucker dazu, und immer darin gerührt, bis es dick wird; dann vom Feuer genommen, und darin gerührt, bis es kalt ist, wo es hernach gleich in die Geschirre gefüllt wird.

818. Spargeln-Crem. — 25 Spargeln werden, so weit sie zart sind, in kleine Stücke gebrochen, diese, wenn sie gewaschen sind, mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch auf Feuer gesetzt, und so recht langsam weich und ganz kurz eingekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen. 4 Eigelb werden mit 1 Schoppen süßem Rahm angerührt, die Spargeln dazu und 3 Loth Zucker darein gethan, dann auf dem Feuer gut gerührt, bis es dick und ebenso bis es wieder kalt ist, dann in die dazu bereiteten Geschirre gefüllt.

819. Punsch-Gelee. — Man setzt 6 gut gepuzte und ausgebeinte Kalbsfüße, welche man wenigstens ein Paar Stunden gewässert hat, mit 10 Schoppen Wasser zum Feuer, kocht es sehr langsam, verschäumt es recht gut, und läßt es 5 bis 6 Stunden kochen; nimmt dann die Füße heraus, und gießt die Brühe durch ein Tuch; setzt sie dann wieder auf Feuer, läßt sie auf zwei Gläser voll einkochen, und nimmt alles Fett rein