

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

1054. Punsch-Gefrorenes

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

gut umbunden, dann kaltes Wasser daran gegossen, und so auf dem Feuer zweimal aufkochen lassen, dann vom Feuer gethan, in dem Wasser erkalten lassen und im Kühlen aufbewahrt.

XVI. Gefrorenes.

1054. Punsch-Gefrorenes. — Es werden vier Citronen und vier Drangen an 2 Pfund Zucker ganz leicht abgerieben, dann in eine Schüssel abgeschabt. Der Saft der Citronen und Drangen, welchen man gut durchsieht, dazu, der übrige Zucker wird geläutert. Nun wird etwas Thee mit $\frac{1}{2}$ Maas Wasser angebrüht, wenn er genug gezogen hat zu dem Saft gethan nebst einer Bouteille gutem siedend gemachtem Wein und $\frac{1}{2}$ Schoppen Araf, mit dem geläuterten Zucker vermischt, kalt werden lassen, dann in die Büchse gethan, und gefrieren lassen.

1055. Rahm-Gefrorenes mit Vanille. — $\frac{1}{2}$ Loth Vanille wird in etwas süßem Rahm eine Weile gekocht, dann durchgeseiht, die Vanille wird gut aufgehoben, weil man sie zum zweitemal noch recht gut brauchen kann. Nun werden in einem Kasserol 20 Eiergelb mit einem weißen Schlagbesen recht zerrieben, alsdann nach und nach eine Maas süßen Rahm, wobei der mit Vanille abgekochte mitgerechnet ist, daran gerührt; unter immerwährendem Rühren auf nicht starkem Feuer gelassen, bis es dick wird, aber ja nicht gerinnt, dann vom Feuer gethan, durch ein Haarsieb passirt und immer noch darin gerührt, bis es kalt ist, dann in die Büchse gethan. Auch muß man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, ehe die Crem aufs Feuer gesetzt wird, dazu thun.

1056. Carmel-Gefrorenes. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, welcher gestoßen seyn muß, wird mit ein wenig Wasser