

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

146. Reis auf welsche Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

eine gute Buttersauce darüber, und giebt ihn gleich auf den Tisch.

145. Italienischer Reis.

1 Pfd. mailänder Reis wird in Wasser gekocht, bis er aufgelaufen ist, dann auf ein Sieb geschüttet, und mit kaltem Wasser abgekühlt; dann läßt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter in einer Kasserole zergehen, rührt den abgetropften Reis mit Salz und Pfeffer dazu, läßt ihn ein wenig anziehen, rührt hernach $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenen Parmesankäse daran, läßt den Käse nur heiß darin werden, und richtet ihn auf eine dazu bestimmte Platte an.

146. Reis auf welsche Art.

Hierzu nimmt man 1 Pfd. karoliner Reis, reinigt ihn, und läßt ihn in Milch oder Fleischbrühe, wozu man ein Stückchen Butter thut, gut einkochen; dann bestreicht man eine Platte oder ein Blech mit Butter, thut den Reis darauf, macht eine Höhlung in der Mitte, giebt einige abgefottene und abgehäutelte Kalbsbrisen, nebst einer gut fricassirten Sauce in diese Höhlung, und rührt 2 Eierdotter hinein; dann thut man Reis oben darauf, bestreicht es mit Butter und Eiergelb, läßt es in einem Ofen gelb werden, und giebt es auf den Tisch.

147. Schinken-Speise.

Man läßt Nudeln oder Makaroni in wenig gesalzener Fleischbrühe oder Wasser mit einem Stück Butter langsam kochen; wenn sie weich sind, so läßt man sie in einem Seier ablaufen; darnach bestreicht man eine Kasserole oder Reine dick mit Butter, streut sie mit geriebenem Brode aus, und macht eine Lage von den Nudeln guten Fingersdick auf den Boden derselben, auf diese streut man fleingewiegten Schinken, dann wieder eine Lage Nudeln, dann wieder Schinken, und so fährt man fort, bis das Geschirr voll ist; dann belegt man es mit dünnen Butterscheiben, läßt es in einem Ofen oder