

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

144. Reis-Speise

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

zergangene Butter gießt; dieser Teig muß etwas dicker seyn, als der Omelett-Teig; dann backt man in einer Omelettpfanne mit Butter Fingersdicke Kuchen auf beiden Seiten gelbbraun, legt sie auf einer Platte aufeinander, macht so viel Schnitte darein, als Personen sind, und giebt sie zu Salat oder gekochtem Obst zur Tafel.

143. Pfannkuchen mit Brod.

Es wird von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 1 Schpp. guter Milch, 3 Eiern und Salz ein Teig gemacht; dann schneidet man 4 Milchbrode zu dünnen Schnitten, thut Butter in eine Omelettpfanne, gießt von dem Teige darein, daß der Boden derselben Messerrückensdicke bedeckt ist, legt dann eine Lage von den Schnitten darüber, doch so, daß sie nahe zusammen zu liegen kommen; dann gießt man so viel Teig über die Schnitten, daß dieselben bedeckt sind, und wenn der Kuchen auf einer Seite gehörig gebacken ist, so kehrt man ihn um, und backt so fort, bis alles zu Ende ist. Sie können zu Spinat oder Fleisch in einer Sauce auf den Tisch gegeben werden.

144. Reis-Speise.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis sauber gereinigt, und in kochendem Wasser abgebrüht; hernach seiet man den Reis rein ab, kocht ihn in guter Fleischbrühe, bis er gut aufgegangen ist, und seiet die Suppe wieder rein ab; dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter ab, schlägt 2 ganze Eier und 6 Dotter daran, giebt den Reis dazu, wie auch einige weichgekochte und kleingewürfelt geschnittene Kalbsbrisen, 20 Krebschweife, einige Kalbsenter, welche ebenfalls zerschnitten werden müssen, nebst Salz und Muskatnuß darunter, bestreicht einen Melonenmodel mit Butter, füllt diesen mit dem Ragout vermischten Reis darein, und stellt ihn in kochendes Wasser, während man darauf achtet, daß kein Wasser hinein kommt; dann läßt man dieses 1 Stunde sieden, und wenn der Reis oben nichts Flüssiges mehr hat, so stürzt man ihn auf eine Platte, gießt

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