

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

37. Gebackener Reisbrei

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

36. Reiskrei.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mailänder Reis, wäscht ihn sauber, gießt kochendes Wasser daran, und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde stehen; dann läßt man 1 Maas Milch mit etwas Zucker siedend werden, thut den reingewaschenen Reis hinein, und läßt ihn ganz langsam kochen; man muß aber darauf achten, daß er nicht anbrennt. Wenn er 2 Stunden gekocht hat, so nimmt man ihn vom Feuer, und läßt ihn noch eine Weile stehen, damit die Kruste etwas weich wird; man richtet den Reis auf eine Platte an, macht von der Kruste schmale Riemen, und formirt davon ein Gitter über den Reis, bestreut ihn mit Zucker und Zimmet, und trägt ihn auf den Tisch.

37. Gebackener Reiskrei.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfd. gereinigten Reis in 1 Maas Milch ganz dick, und läßt ihn kalt werden; dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 6 Eierdottern und dem erkalteten Reis ab, thut nach Belieben Zucker auf einer Zitrone abgerieben, und kleingeschnittenes Zitronat dazu, rührt es zusammen noch $\frac{1}{2}$ Viertelstunde recht stark, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, rührt es darunter, gießt den Reis in ein mit Butter bestrichenes Blech, und backt ihn in einem Ofen.

38. Krebskrei mit Reis.

Für 2 bis 3 Personen kocht man $\frac{1}{4}$ Pfd. gereinigten Reis in Milch, und läßt ihn darnach erkalten. Indessen macht man von 15 Krebsen $\frac{1}{4}$ Pfd. Krebsbutter, preßt sie durch ein Tuch, und läßt sie auch erkalten; hernach rührt man die Krebsbutter mit 7 bis 8 Eierdottern und dem Reis ab, wenn dies geschehen ist, so schlägt man das Weiße der Eier zu Schnee, und rührt ihn, nebst den Krebschweifen, welche man zu Stücken zerschneidet, etwas Salz und Muskatnuß an den Reis, bestreicht ein Blech mit Butter, giebt den Teig hinein, und läßt ihn im Backofen aufziehen.