

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

31. Kalte Weincreme

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

28. Vanille-Creme.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Maas recht guten süßen Rahm, das Gelbe von 6 Eiern und 6 ganze Eier, ein Stückchen Zitronenschale, Zucker nach Gutdünken, 1 Quintlein Vanille, rührt alles recht durcheinander, nimmt es in eine messingene Pfanne, und läßt es unter beständigem Umrühren dick werden; dann gießt man es durch einen Seier in eine Creme-Schüssel, und läßt es kalt und dick werden.

29. Beilchen-Creme.

Man stößt 1 Handvoll abgezopfte Beilchenblätter in einem Mörser, drückt den Saft von 2 Zitronen darauf, läßt es 1 Stunde stehen, schlägt 12 Eierdotter, 10 Lth. Zucker, und 1 Maas Wein daran, rührt es gut ab, drückt es durch ein Sieb und giebt es auf eine Platte. Man kann auch zur Vorsorge noch 1 Lth. Beilchensaft darunter mischen; läßt es übrigens auf siedendem Wasser zusammen gehen und giebt es abgekühlt zur Tafel. Auf diese Art kann man von den Weichseln oder Schwarzfirschen machen, welche dazu, sammt den Kernen im Mörser gestoßen und im Wein aufgekocht werden. Wegen dem Saft aber, den sie selbst geben, nimmt man 1 Schoppen Wein weniger. Wenn man es zur Tafel giebt, steckt man einige frische Weichseln darein.

30. Weintrauben-Creme.

Man stößt reife Trauben, preßt davon 1 Maas Saft aus, läßt diese mit 6 Lth. Zucker zu $\frac{1}{2}$ Maas einkochen. Dann werden 8 Eierdotter mit 1 Kaffeeschale voll Wein abgerührt, der eingesottene Saft darunter gerührt, hernach unter stetem Umrühren auf einer Gluth so lange gekocht bis es anfängt, dick zu werden. Endlich belegt man eine Platte mit einigen Weinbeeren, giebt die Crem darein, läßt sie abkühlen und giebt sie zur Tafel.

31. Kalte Wein-Creme.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Maas Wein mit ziemlich viel Zucker,

Zimmt und Zitronenschale recht süß, und läßt ihn dann kalt werden; indessen kocht man ein Ringlein Hausenblase in ein wenig Wasser, nimmt das Gelbe von 8 Eiern, rührt den gekochten Wein sammt der abgekochten Hausenblase daran, und läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer zu einer dicken Creme werden, aber ja nicht gerinnen; hernach nimmt man es in einen Hafen, und strudelt es, bis es recht anfängt zu schäumen; dann gießt man die Creme in einen Model und läßt sie stehen.

32. Wein Sulz.

Man schneidet $1\frac{1}{2}$ Lth. Hausenblasen klein, weicht sie einige Stunden in einem Schoppen lauem Wasser, gießt $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein daran, thut die Schale von 1 Zitrone dazu, wie auch 4 bis 6 ganze Nägelein, ganzen Zimmt in kleine Stücklein gebrochen, auch ein wenig ganzen Safran. Dieß Gewürz muß alles in ein Tüchlein gebunden und sammt den Zitronenschalen in den Wein gethan. Mit diesem in ein messingenes Pfännlein auf das Feuer gesetzt, so lange gekocht, bis die Hausenblasen völlig aufgelöst sind und mit einem silbernen Löffel einigemal umgekehrt. Dann verklopft man $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker in kleine Stücklein, thut ihn nebst der Schale und dem Saft von 1 Zitrone in eine zinnene Schüssel, gießt den siedenden Wein darauf und rührt es so lange mit einem silbernen Löffel, bis der Zucker verschmolzen ist; dann gießt man es durch ein Tuch in eine Schüssel, und läßt es an einem kühlen Ort stehen.

33. Zitronen-Milch

Man nimmt 1 Maas gute Milch, läßt sie sieden, reibt von 2 Zitronen die Schale am Zucker ab, rührt 2 Löffelvoll Mehl mit 8 bis 10 Eierdottern an, thut die Zitronen, Zucker dazu, rührt es mit der siedenden Milch an, thut es wieder in die Pfanne, läßt es unter stetem Umrühren auf dem Feuer so lange bis die Milch dick