

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

12. Kaffeecreme

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

man große schöne Erdbeeren in gestoßenem Zucker um,
und ziert die Creme damit.

10. Gute Sulz.

Man siedet 6 sauber gepuzte Kalbsfüße und 1 Pfd. Rindfleisch langsam nebst fleißigem Abschäumen; wenn ein guter Theil davon eingekocht ist, füllt man es mit gutem alten Wein auf; besteckt eine Zwiebel mit Nägelein, nimmt etwas Thimian, Basilikum, Esdragon und Majoran, bindet alles zusammen in ein Tüchlein, läßt es eine Zeitlang mit der Sulz kochen, thut auch die Schale von 1 Zitrone dazu; wenn alles ausgekocht ist, wird die Sauce in eine Schüssel gegossen und das Fett rein davon weggethan; dann schlägt man 2 Eierweiß zu Schnee, gießt die Sulz in eine messingene Pfanne, rührt den Schnee darein, läßt sie einige Mal aufsieden, gießt sie auf eine Serviette, in welche man Fließpapier legt, läßt sie langsam ablaufen, gießt sie in einen Model und läßt sie gestehen.

11. Gesulzte Himbeeren.

Man nimmt 1 Maas reife Himbeeren, verdrückt sie mit einem Löffel, rührt $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein daran, treibt es mit diesem durch ein Haarsieb oder engen Seier und läßt es stehen, bis 1 Lth. kleingeschnittene und etliche Stunden in $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser eingeweichte Hausenblasen in einem kleinen Geschirr so verkocht ist, daß man nichts mehr davon sieht; dann wird der helle Saft von den Himbeeren in eine Kasserole oder in einem messingenen Pfännlein durch ein Tuch abgegossen, Zucker nach Belieben dazu gethan, die Hausenblasen, wenn sie ein wenig kalt sind, kann man an einem Tropfen probieren. Endlich legt man schöne große Himbeeren auf eine dazu bestimmte Schüssel und gießt die Sulz darüber, stellt es an einen kühlen Ort, deckt es zu und läßt es gestehen.

12. Kaffee-Creme.

Man macht von 4 Lth. Kaffee, welcher nicht sehr

stark gebrannt seyn muß, mit 1 Schoppen Wasser einen gewöhnlichen Kaffee; wenn er hell ist, wird er abgegossen, und 1 Schoppen recht guter süßer Rahm, 1 Stück Zucker nach Gutfinden, und 1 Stück Vanille dazu gethan; dann rührt man das Gelbe von 8 Eiern daran, thut es in eine messingene Pfanne, läßt es unter beständigem Umrühren dick werden, gießt es sodann auf eine Platte und giebt es kalt zur Tafel. Man kann auch die Kaffee-Creme in hohe obere Kaffeetassen füllen, in siedendes Wasser stellen, und wenn es fest ist, auf eine Platte stürzen, und eine Kaffeesauce neben herum gießen.

13. Gesulzter Kalbschlegel.

Man spickt ein Kalbschlegel recht schön mit Speck, wendet ihn in Pfeffer und Salz um, thut ihn mit einem Stück Speck, einer mit Nägelein besteckten Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einigen zerschnittenen Selleriwurzeln, ein Stückchen frischer Butter und 1 Schoppen rothen Wein in eine Keine, und läßt ihn unter öfterm Begießen schön gelb und weich braten. Dann wird er auf eine Platte zum Abkühlen gelegt.

14. Mandel-Creme.

Man stößt $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln so fein als möglich mit etwas Zucker, damit sie nicht schwarz und ölicht werden; nimmt dann $\frac{1}{2}$ Maas recht guten süßen Rahm, thut die Mandeln und ein Stück Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben ist, dazu, läßt es miteinander aufsieden, nimmt das Gelbe von 8 bis 9 Eiern in eine Schüssel, rührt den kochenden Rahm langsam daran, thut ihn wieder in die Pfanne und läßt es unter beständigem Umrühren dick werden. Nun gießt man es auf eine Platte, und läßt es kalt werden; dann schneidet man von Zitronat kleine Sternchen, macht von rothem Zucker-Eis Ringlein auf die Sterne, trocknet dieselben ein wenig und belegt die Creme damit.