

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik**

**Stuttgart, 1930**

Süße Sulzen (Gelees)

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

den Pudding sehr fein). Nun bestreicht man eine Form mit Olivenöl, gibt etwas von der Creme hinein, legt darauf zuerst 1 Lage Zuckerbrot (im ganzen braucht man  $\frac{1}{4}$  Pfund), das zuvor in Würfel geschnitten und mit 2 Eßlöffel Arrak angefeuchtet wurde, dann 1 Lage, die aus 100 Gramm Sultaminen, 50 Gramm gewiegtem Zitronat und 50 Gramm Promeranzenschalen besteht und ebenfalls mit Arrak angefeuchtet ist, und fährt, mit den Lagen abwechselnd, so fort, bis die vorhandene Menge verbraucht ist; dann schüttet man die übrige Creme darüber und stellt den Pudding auf Eis. Man serviert ihn, nachdem er gestürzt ist, mit einer Fruchtunke.

#### Kalter Kabinettspudding

Koche von 4 ganzen Eiern, 4 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch,  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille und 2 bis 3 Eßlöffeln Zucker 1 Vanillencreme, nimm sie vom Feuer, stelle sie in kaltes Wasser, schlage die Creme mit dem Schneebesen, bis sie abgekühlt ist, und rühre dann 15 Gramm aufgelöste Gelatine darunter. Nun werden  $\frac{1}{2}$  Pfund bittere Makronen, die zerbröckelt und mit 2 Eßlöffeln Arrak befeuchtet wurden, in eine mit Olivenöl bestrichene Form gelegt, mit der Creme bedeckt und kalt gestellt. Beim Anrichten stürzt man den Pudding auf eine Schale und gibt  $\frac{1}{2}$  Liter, mit Vanille und Zucker gewürzten Schlagrahm darüber.

#### Kalter Schokoladenpudding

90 Gramm geriebene Schokolade, 90 Gramm Zucker, 45 Gramm Grieß, 45 Gramm Stärkemehl, 6 Eigelb und  $\frac{1}{8}$  Liter Milch werden in einer Pfanne angerührt und auf dem Feuer unter beständigem Umrühren zum Kochen gebracht. Solange die Masse noch am Feuer ist, wird der Schnee der Eier eingerührt, alles in eine mit kalter Milch ausgespülte Form gefüllt, kalt gestellt und beim Anrichten gestürzt. Man gibt eine kalte Vanillentunke dazu.

#### Götterspeise

12 Eigelb werden mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker zu einer dicken Masse gerührt, wobei man nach und nach den Saft von 4 Zitronen und die abgeriebene Schale von 2 Zitronen zurührt. Dann setzt man die Masse auf starkes Feuer, rührt sie beständig, bis sie Bläschen wirft, nimmt sie weg, mischt Arrak nach Geschmack und den Schnee der 12 Eiweiß schnell darunter, füllt dies in eine Schale und stellt es auf Eis.

## Süße Sulzen (Gelees)

### Erdbeerulz

Man nimmt  $1\frac{3}{4}$  Liter verlesene, reife, zerdrückte Erdbeeren mit  $\frac{1}{2}$  Liter weißem Wein oder Wasser in ein Geschirr, deckt es zu und läßt es einige Stunden stehen, kocht 45 Gramm Hausenblase zu Stand und gießt

sie durch ein Tuch. Dann wird  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker geläutert, mit der Hausenblase vermischt, eine Serviette auf einen umgekehrten Stuhl gespannt und die Flüssigkeit darauf gegossen, damit sie langsam in ein Geschirr abtropft, ohne gerührt zu werden. Hierauf vermischt man sie mit dem Stand und dem geklärten Zucker, gießt 1 Glas hellen Wein nebst dem Saft einer Zitrone hinzu, zieht dies alles mit dem Schaum von 2 Eiweiß einigemal auf dem Feuer auf, füllt es durch ein Tuch in die Form und läßt die Gelee auf dem Eis erstarren. Hernach stürzt man sie auf eine Platte und garniert eingezuckerte Erdbeeren herum. Man kann die Sulz auch ohne Eiweiß zubereiten.

#### Himbeerfuß

wird wie die Erdbeersulz bereitet.

#### Ananasfuß

Koche 45 Gramm Hausenblase, bis sie steht. Dann nimm eine eingemachte Ananas, schneide sie in Scheiben und gieße den Saft davon in eine Kasserolle, gib  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, den Saft von 2 Zitronen und 1 Eiweiß dazu und koche alles recht klar. Seihe es dann durch ein Tuch, mische es mit dem Hausenblasenstand und 1 Flasche Rheinwein, fülle davon in eine Geleeform fingerhoch ein, lasse es auf dem Eis erstarren, lege einen Kranz Ananascheiben darauf, gieße fingerhoch Saft darüber, lege wieder Ananascheiben darauf und fahre so fort, bis die Form voll ist, der Saft aber den Schluß bildet, stelle es dann auf Eis, stürze die Füllung, nachdem sie erstarrt ist, auf eine Platte und lege die übrigen Ananascheiben herum.

#### Orangensulz

Nimm 6 Orangen, schneide von zweien die Schale ab und drücke den Saft von allen 6 Früchten gut aus, lege naß gemachtes, graues Fließpapier auf ein Sieb, stelle eine Schüssel darunter, gieße den Saft auf und lasse ihn langsam ablaufen. Dann gib  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker und die abgeschälten Orangenschalen in ein Geschirr, läutere diese Masse mit 1 Eiweiß und 1 Glase Wasser, gieße alles durch eine Serviette, koche 45 Gramm Hausenblase zu Stand, seihe sie durch eine Serviette, schütte 1 Liter recht hellen, weißen Wein in ein Geschirr, den Stand, den Zucker und den Orangensaft dazu, ziehe es auf dem Feuer ein paarmal auf und fülle die Sulz in eine Form oder in Porzellantassen.

#### Zitronensulz mit Rum

Reibe die Schale von 3 schönen Zitronen auf  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker ab, gieße den Saft von 6 Zitronen darüber, verrühre diesen Zucker mit 40 Gramm Hausenblase oder Gelatine,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und ebensoviel Weißwein über dem Feuer, bis die Hausenblase völlig aufgelöst ist. Nachdem dies etwas abgekühlt ist, mischt man  $\frac{1}{2}$  Glas Rum oder Kirschengeist und 3 zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, läßt dies auf dem Feuer, ohne darin zu rühren, 3 bis 5 Minuten kochen und gießt die Brühe durch ein Tuch in eine Geleeform.

## Zitronensulz anderer Art

Nimm 20 Gramm Hausenblase und lasse sie klar kochen. Dann gib in ein Geschirr  $\frac{1}{2}$  Pfund auf Zitronen abgeriebenen Zucker und den Saft von 4 Zitronen,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und  $\frac{1}{2}$  Eiweiß, koche den Zucker recht klar, gieße ihn durch eine Serviette zu dem Hausenblasenstand und fülle die Sulz in Tassen.

## Johannisbzerulz

1 Liter gute reife Johannisbeeren werden abgezupft, zerstoßen und ausgepreßt. Dann gib in eine Kasserolle 45 Gramm zerschnittene Hausenblase, koche sie mit 2 Glas Wasser zu Stand, gieße sie durch eine Serviette, und gib  $\frac{1}{2}$  Liter von dem ausgepreßten Saft dazu. Koche  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Eiweiß und 1 Glase Wasser klar, seihe ihn und vermische ihn nebst 1 Flasche feinem Weißwein mit dem Stand. Wenn die Gelee nicht rot genug ist, färbt man sie mit etwas Cochenille, füllt sie in die Form, stellt diese auf Eis und garniert beim Anrichten abgezupfte, eingezuckerte Johannisbeeren herum.

## Rheinweinsulz

Von 45 Gramm Hausenblase wird mit 2 Glas Wasser auf schwachem Feuer in der Zeit von 2 Stunden ein Stand gekocht, dieser durch eine Serviette geseiht und auf die Seite gestellt. Dann wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit der fein abgesehnten Schale einer Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Eiweiß und 1 Glase Wasser geklärt, durchgepreßt und zu dem Stand gegeben, mit 1 Flasche Rheinwein vermischt, alles in eine Form eingefüllt und auf Eis gestellt. Wenn die Sulz erstarrt ist, rauche die Form in warmes Wasser, stürze die Sulz auf die Platte und gib sie zur Tafel.

## Hefen- und Schmalzbackwerk

## Vorbemerkung

Beim Backen der Speisen in Schmalz ist es vorteilhafter, reichlich Fett zu nehmen, da die Speisen, wenn sie in wenig Fett gebacken werden, das Fett viel mehr anziehen und nicht so schön aufgehen, als wenn sie darin schwimmen. Man gibt das Gebäck erst in das Schmalz, wenn dieses recht heiß ist und keinen Schaum mehr hat, wartet jedoch nicht so lange, bis es raucht, weil es dann schon zu heiß ist. Dann müßte man es auf die Seite ziehen, und noch 1 Löffel frisches Schmalz hinein geben. Das übrig gebliebene Backfett gießt man, etwas abgekühlt, durch einen Schaumlöffel in einen besonderen Topf und verwendet es dann noch einmal zum Backen oder zu braunen Suppen, Gemüsen usw. Die aus dem Schmalz gebackenen Speisen nimmt man mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie auf alt-