

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung

Straßburg, 1822

Englische Puddings

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

Brandwein; wenn man serviren will, läßt man sie abtropfen, taucht sie im Backteig herum (siehe Backteig), backt sie in heißem Schmalz, streut Zucker darauf, glacirt sie mit einer feurigen Schaufel und servirt sie. — Man kann auf ähnliche Art Birnen, Abrikosen, Pflirsche, und alles andere Obst, das groß genug ist, sogar Kirschen, backen: man bindet etliche an den Stielen zusammen, marinirt sie im Brandwein, taucht sie in den Backteig und backt sie in heißem Schmalz.

33. Allerley Obst-Küchlein.

Man nimmt nicht allzu reife Pflirsche: sind sie groß, so macht man 4 Theile, sind sie klein, so macht man nur 2 Theile daraus, schält sie, thut sie etwa 3 Stunden in eine Schüssel, mit etwas Zucker, Citronenschale, Zimmet und ein wenig Pomeranzen-Blüthe: kehrt sie etliche Male im Mehl herum, backt sie, streuet einen guten Theil Zucker darauf, glacirt sie mit einer glühenden Schaufel und servirt sie. — So kann man auch Abrikosen, Aepfel und Birnen in 4 Theile schneiden und eben so backen.

Englische Puddings.

Man gibt acht daß diese Art Speisen in saubere weiße Tücher eingebunden, die vorher in siedendes Wasser getaucht, hernach mit Mehl gerieben werden. Der Pudding von Brod, muß etwas leicht gebunden werden, der von Mehl aber sehr fest: er darf auch nicht ins Wasser gethan werden ehe es ganz siedet; den Topf worin man den Pudding kocht bestreicht man mit etwas Butter; das Wasser soll alle Zeit darüber gehen, und man muß ihn oft herumwenden; ist er genug gekocht, so nimmt man ihn heraus, läßt ihn etwas erkalten, bindet das Tuch los und stürzt ihn auf die Platte: doch gibt man acht daß er nicht zerspringt, denn je zarter er ist, desto eher geschieht es. Um einen Mehlpudding gut zu bereiten, verrührt man zuerst das Mehl mit Milch oder Rahm, thut hernach die übrigen Zugehörden dazu, so bekömmt der Pudding keine Blöfen. Zu allen Arten Puddings verklopft man die Eyer gut; der Pudding von Brod, der im Backofen gebacken wird, steigt sehr langsam und verträgt nur eine mittelmäßige Hitze, aber die von Mehl und Reis erfordern mehr. Man vergesse nicht, die Torten-Platte oder die Form worein man den Pudding thut, mit Butter zu bestreichen.

34. Mandel = Pudding.

Man nimmt eine halbe Maas süßen Rahm, ein kleines Weißbröddchen, etwas Muskatnüs und 6 Löffel voll Mehl, ein halbes Pfund geschälte und gebrühete, klein geschnittene, süße Mandeln, wie auch 6 bittere; verklopft 3 Eyer gut darunter, thut verhältnismäßig Zucker darein, mit etwas französischem Brandwein; bindet es in ein weißes Tuch, läßt es eine halbe Stunde kochen, garnirt es oben mit halb zerschnittenen Mandeln und macht eine süße Weinsauce daran.

35. Reis = Pudding.

Man kocht einen Vierling Reis, mit einer halben Maas Milch, und einem guten Stück ganzen Zimmet, rührt den Reis wohl herum, daß er nicht anbrennt, thut einen Vierling feine Butter, etwas Citronenschaale, Muskatnüs und Rosenwasser dazu; wenn dieses alles gut mit einander vermengt und kalt ist, so rührt man 8 Eyerdotter und 4 Eyerweiß darunter, kocht es entweder in einem Tuch oder wickelt es in spanischen Brodteig und thut es in den Backofen.

36. Andere Art.

Man bindet in ein weißes Tuch einen Vierling gewaschenen und gereinigten Reis, ein halbes Pfund Meertrauben, die man ebenfalls wäscht; man bindet es locker, damit der Reis aufschwellen kann, und läßt es 2 Stunden kochen; ist er gut, so gießt man eine ähnliche Sauce darüber, oder nur etwas geschmolzene Butter, mit Zucker und geriebener Muskatnüs.

37. Pudding von Reis = Mehl.

Man kocht einen Vierling Reismehl im Wasser, zerschlägt 4 Eyerdotter und thut einen Schoppen frischen Rahm, einen Vierling Zucker und eben so viel frische Butter dazu; man kann inwendig allerley Confect thun, oder auch einen guten Theil Meertrauben; bindet es in ein weißes Tuch, kocht es im siedenden Wasser, oder bakt es auch im Backofen.

38. Brod = Pudding.

Man läßt einen Schoppen Milch sieden, thut etwas Zimmet,

eine Citronenschaale und 4 zerklöpft Eyer, ein halbes Pfund wohl verhacktes Nierenfett und verhältnismäßig eingeweichtes Brod dazu, vermengt dieses gut mit einander und läßt es kalt werden; thut die Eyer erst alsdann darcin, wenn das Brod, das Fett und die Milch wohl mit einander vermengt sind, nebst etwas Zucker, geriebener Muskatnuß und Meertrauben, bindet es in ein sauberes Tuch, kocht und servirt es hernach mit einer Weinsauce.

39. Mark - Pudding.

Man nimmt die Brotsaamen von einem Weißbröddchen, gießt einen Schoppen siedenden Rahm darüber, hackt 1 Pfund Ochsenmark sehr fein, zerklöpft vier Eyer, thut ein Gläschen guten Brandwein dazu, etwas Muskatnuß und Zucker; wenn dieses gut unter einander vermengt ist, so läßt man es 3 Viertelstunden lang im siedenden Wasser kochen, oder backt es im Backofen.

40. Abrikosen - Pudding.

Man läßt 8 oder 10 große Abrikosen weich kochen, verrührt sie gut, und thut verhältnismäßig Zucker dazu; sind sie erkaltet, so nimmt man 6 Eyerdotter und 2 Eyerweiß und einen Schoppen Rahm, schüttet es auf einen Tortenboden von spanischem Brodteig, und thut es eine halbe Stunde in einen gelinden Backofen; wann es gebacken ist, so streut man weißen Zucker darauf.

41. Zitterndes Pudding.

Man läßt eine halbe Maas süßen Rahm sieden, hernach wieder erkalten, verklopft 4 Eyer eine Viertelstunde lang mit 2 Löffel voll Mehl, thut das Mehl und die Eyer zu dem Rahm, reibt etwas Muskatnuß und Zucker, nach Belieben dazu; bindet es in ein feines weißes Tuch, das mit Butter bestrichen ist, läßt es eine Stunde kochen, und servirt es mit einer Weinsauce.

42. Kartoffel - Pudding.

Man nimmt einen Bierling Kartoffeln, kocht sie im Wasser, schält sie und treibt sie durch ein Haarsieb; nimmt ein halbes Pfund frische Butter, eben so viel Zucker und verarbeitet es gut mit einander; nimmt hernach 6 Eyer, die man mit einem Glas Malaga- oder Madera-Wein oder auch mit Brandwein gut ver-

klopft, thut ein halbes Pfund Meertrauben dazu, läßt es eine starke halbe Stunde gut kochen, und servirt es mit einer guten Weinsauce.

G e m ü s e .

1. Fécule von Kartoffeln.

Man nimmt ein feines Haarsieb, wäscht und schält verhältnißmäßig Kartoffeln, reibt sie auf einem Reibeisen in das Haarsieb, das man auf eine erdene Schüssel stellt, gießt viel Wasser dazu wenn sie gerieben sind, und läßt es etwa eine halbe Stunde stehen; gießt es dann ab, läßt die Kartoffeln, die unten im Gefäß sind, entweder naß oder trocknet sie, und braucht sie dann nach Belieben.

2. Kartoffeln auf englische Art.

Man wäscht die Kartoffeln sauber, kocht sie im Salzwasser, schält sie, läßt ein gutes Stück Butter mit Salz und etwas Pfeffer schmelzen, schneidet die Kartoffeln in Scheiben und thut sie dazu; läßt sie aber nicht lange kochen, daß die Butter nicht gerinne oder zu Dehl werde; thut hernach beym Anrichten den Saft einer Citrone dazu.

3. Kartoffeln à la Maître-d'hôtel.

Man macht sie auf ähnliche Art: nur ist es besser, wenn man die Kartoffeln ganz warm verschneidet und die Butter in kleinen Theilen dazu thut, mit vielen fines herbes, Pfeffer und Salz; wenn man sie servirt, so thut man einen Löffel voll Wasser und ein wenig Citronensaft dazu, damit die Butter nicht gerinne.

4. Kartoffeln mit Rahm.

Man thut ein gutes Stück frische Butter in eine Casserole, einen Eßlöffel voll Mehl, Pfeffer, Salz, Muskatnüz und fein gebackte fines herbes, ein Glas voll oder etwas mehr frischen Rahm; rührt diese Sauce herum bis sie kocht, schneidet die Kartoffeln darein und servirt sie.