

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

Auflauf

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

chen sind genug für ein Entremet zu machen; wenn man keine Hausblase hat, bedient man sich der Kalbsfüße oder geraspelttem Hirschhorn: es gibt aber der süßen Gallerte meistens einen unangenehmen Geschmack. Man macht auch ganz ähnliche süße Gallerten von Muskat-, Madera-, Malaga- oder Chypren-Wein, oder Marasquino, auch vorzüglich von Punsch.

20. Gestürzte Pomeranzen-Gallerte.

Um sie zu stürzen, verfertigt man sie auf die nemliche Art: nur muß man mehr Zucker und Hausblase dazu nehmen, wie beim gestürzten Blanc-manger: auch muß man sie länger auf Eis stellen, weil sie fester seyn muß; man stürzet sie aus der Form, entweder mit warmem Wasser oder mit warmen Tüchern, wie jede andere Gallerte.

Auflauf.

21. Brod-Auflauf mit Vanille.

Man läßt einen Schoppen Rahm sieden, auch etwas mehr, wenn der Auflauf stark ist, thut ein Stückchen Vanille und 12 Loth Zucker dazu, läßt es noch ein wenig sieden, nimmt von einem Pfund Weißbrod die Brosamen, weicht sie in den heißen Rahm ein und läßt es mit einander kalt werden: treibt es dann durch eine Serviette, stoßt es mit dem Vanille, thut ein Stück Butter, 2 ganze Eier und 4 Eyerdotter dazu; wenn alles gut gestoßen ist, so treibt man es durch ein Knöpflein-Tamis oder durch ein Etamine; thut es hernach in eine Casserole, peitscht die 4 Eyerweiß zu Schnee, vermengt sie mit dem durchgestrichenen, gießt es in eine silberne Casserole, oder sonst in ein tiefes Geschirr, das aufs Feuer geht, und stellt es in einen gelinden Ofen; man kann ihn auch auf heißer Nische mit einem Tortendeckel machen.

22. Brod-Auflauf mit Kaffe.

Man läßt anderthalb Schoppen Rahm sieden, mit 12 Loth Zucker, röstet den Kaffe ganz braun und wirft ihn so in den Rahm, deckt ihn aber geschwind zu, sonst lauft er aus; nimmt hernach verhältnismäßig Brod, bereitet ihn auf ähnliche Art, wie oben, und servirt ihn.

23. Aufstau mit Frangipane.

Man verrührt in einer Casserole 6 Eßlöffel voll Weisemehl, mit 4 Eyerdottern und einem ganzen Ey, thut ein Ey groß Butter dazu, nebst einem Schoppen Rahm, rührt dieses mit einander auf dem Feuer herum, bis es kocht, und läßt es wieder kalt werden: thut 6 Eßlöffel voll gestohlenen Zucker, 3 süße und 2 bittere Makronen, einen Eßlöffel voll gestohlene Pomeranzen-Blüthe dazu, mengt alles unter einander mit 4 Eyerdottern, auch mehr wenn es zu dick ist; peitscht hernach fünf Eyerweiß zu Schnee, thut sie dazu, gießt es in eine silberne Casserole oder sonst tiefes Geschir und backt ihn.

24. Aufstau von Kartoffeln.

Man läßt einen Schoppen Rahm sieden, 12 Loth Zucker, 6 Eßlöffel voll Kartoffel-Mehl, 4 Eyerdotter, verrührt dieses mit einem Ey groß Butter und etwas gehackter Citronenschale, läßt es mit einander auf dem Feuer ein wenig sieden, dann kalt werden: rührt hernach 6 Eyerdotter, und wenn der Aufstau zu dick wird, ein oder 2 ganze Eyer dazu; peitscht 5 Eyerweiß zu Schnee, vermengt es mit einander, thut es in ein tiefes Geschir und backt ihn.

25. Aufstau von Kastanien.

Man brüht und schält die Kastanien im siedenden Wasser, läßt sie auch im Wasser kochen, gibt ihnen einen Geruch nach Belieben; sind sie gut gekocht, so läßt man sie abtropfen und legt sie auf ein weißes Tuch, stößt sie hernach in einem Mörser, passiert sie durch ein Kändpflein-Tamis, oder grobes Haarsieb: thut sie wieder in den Mörser, mit halb so viel frischer Butter als Kastanien, thut 5 Eyerdotter dazu, vermengt es gut mit einander; wenn es dünn genug ist, so nimmt man es aus dem Mörser, thut gestohlenen Zucker dazu, peitscht 6 Eyerweiß, bis sie steif sind, thut alles in eine tiefe Casserole und backt ihn.

Kuchen.

26. Reis-Kuchen.

Man nimmt eine halbe Maas Rahm, thut ein halbes Pfund Zucker, 3 Bierling Reis und eine gehackte Citronenschale darein: läßt den Reis ein wenig kochen, thut ein wenig Butter dazu, läßt