

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Straßburg, 1822

Gallerten

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

gut aus; eine Viertelstunde ehe man servirt, stellt man es mit einander aufs Feuer, rührt es herum wie eine Papp und läßt sie einkochen, bis sie dick ist und am Löffel hängen bleibt; man gießt sie hernach in eine silberne Casserole und servirt sie.

17. Kaltes Blanc-manger.

Man stoßt ein Pfund süße geschälte Mandeln mit 8 bittern; wenn sie ganz fein gestoßen sind, so läßt man 12 Löffchen voll frischen Rahm kochen, und 12 Loth Zucker oder etwas weniger, wenn die Löffchen klein sind; verrührt die Mandeln mit dem süßen Rahm, nimmt dann eine feine Serviette und drückt es gut durch; nimmt hernach 2 Ringlein Hausblase, zerklöpft sie, läßt sie in einem halben Schoppen Wasser vergehen und etwa 2 Stunden langsam kochen, passirt sie auch durch eine Serviette und vermengt sie mit den Mandeln und dem Rahm, die aber nur lau seyn dürfen: füllt die Löffchen damit und stellt sie auf Eis, oder in kaltes Wasser, oder sonst an einen kühlen Ort, und wenn sie steif sind, so servirt man sie.

18. Gestürztes Blanc-manger.

Man bereitet das Blanc-manger wie das vorige, füllt die Form damit, welche man zum umstürzen bereitet hat, thut verhältnismäßig Hausblase dazu, nachdem die Form groß oder klein ist, und stellt sie auf Eis; sie muß viel fester seyn als in den kleinen Löffchen; man kann es auch mit Kalbsfüßen machen, statt mit Hausblasen: es ist aber nicht so angenehm.

Gallerten.

19. Pomeranzen-Gallerte.

Man nimmt 10 süße Pomeranzen und 3 Citronen, schneidet die obere Haut von 3 Pomeranzen-Schaalen in kleine Spänlein, thut es in eine Casserole, preßt auf das Verschnittene den Saft der Pomeranzen und Citronen, läutert ein Pfund Zucker, läßt ihn einkochen, passirt den Saft samt der Schaaale, durch eine feine Serviette; zerklöpft hernach 3 Ringlein Hausblase, kocht sie auf einem gelinden Feuer mit anderthalb Gläser voll Wasser und läßt es auf ein Drittel einkochen; mischt alles unter einander, daß es schön hell wird, gießt es in die Löpfe und stellt es auf Eis. 7 Löpf-

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.