

Kochbuch für die Deutschen in Amerika 1879 Edition

von Henriette Davidis

S.: 204-205; 208-209

3. Victoria-Pudding.

2 Stangen Agar-Agar, in Ermangelung 2 Unzen Gelatine, 2 1/3 Unzen Bisquitzen, ¼ Pfund halb gut gereinigte Sultanrosinen, halb Korinthen, oder statt derselben eingemachte, in Stückchen geschnittene Pfirsiche, Schale einer und Saft von 2 Zitronen, ½ Flasche Weißwein, ¼ Pfund Zucker, 10 Eidotter und 2 ganze Eier.

Agar-Agar (siehe Gelée's No.1) wird mit Wein, Gelatine mit Wasser aufgelöst. Der Wein wird mit dem gestoßenen Zucker, Eiern, und Zitronen unter stetem Schlagen mit dem Schaumbesen aufgeköcht, vom Feuer genommen und das aufgelöste Bindungsmittel nebst dem Eiweißschaum gut durchgerührt. Dann füllt man in die mit feinem Oel ausgestrichene Porzellanform die Hälfte der Crème, legt die Bisquitzen, in Maraschino getunkt, darüber hin, streut die Rosinen und Korinthen oder Pfirsiche darauf, bedeckt solches mit der übrigen Crème, stellt es zum Erstarren auf Eis oder an einen kalten Ort und gibt die Speise umgestürzt ohne Sauce zur Tafel.

4. Wein-Pudding.

1 Flasche guter Rheinwein, 12 Eidotter, ½ Pfd. Zucker, Stand von zwei Kalbsfüßen, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, ganzer Zimmet. Statt Kalbsstand kann man auch 1 ½ Stange Agar-Agar oder 1 1/3 Unze Gelatine nehmen. Das Nähere ist in Abschnitt XII. No. 1 mitgeteilt. Wünscht man diese Speisen nicht zu stürzen, sondern in Affietten zu serviren, so ist von dem einen oder andern Bindungsmittel etwas weniger hinreichend.

Wein, Zucker und Gewürz setze man fest zugedeckt aufs Feuer, lasse es bis vors Kochen kommen, gebe die Gelée hinzu, lasse sie durchkochen, nehme den Topf vom Feuer, das Gewürz heraus und rühre die Eidotter, mit etwas kaltem Wasser zerrührt, gut durch die Masse, damit sie nicht gerinnen, gieße dieselbe schnell in eine Schüssel, rühre sie noch einige Minuten und gebe sie in eine mit Mandelöl bestrichene Porzellanform.

Dieser Pudding, ebenso fein als angenehm von Geschmack, wird nach dem Erkalten gestürzt und mit einer Vanillesauce zur Tafel gegeben.

Für 24 Personen.

5. Zitronen-Pudding (vorzüglich).

1 Flasche Weißwein, 11 frische Eier, ½ Pfund Zucker, 3 Frische Zitronen, 1 Unze Hausenblase, oder 1 ½ Stange Agar-Agar, oder 1 Unze Gelatine, 1 Eßlöffel Korn-Stärke.

Nachdem das eine oder andere nach Abschnitt XII. No. 1 aufgelöst, lasse man es durch ein Mullläpchen fließen. Dann reibe man 2 Zitronen auf dem Zucker ab, presse aus 3 Zitronen den Saft, zerrühre die Eidotter, und lasse solches nebst Wein und der mit etwas Wasser aufgelösten Stärke unter forwährendem Rühren bis vors Kochen kommen. Schnell den Topf vom Feuer genommen, rühre man den steifen Schaum gut durch und schütte die Masse in eine mit feinem Oel bestrichene Form.

Für 24 Personen.

6. Sago-Pudding.

5 ½ Unzen echter Sago, 6 große Eier, gut 3 Unzen Zucker, eine Stange Agar-Agar, oder 1 Unze Gelatine, nach Abschnitt XII. No. 2 aufgelöst, Zitronenschale und Zimmt.

Der Sago wird behutsam abgebrüht, mit Milch, Zitronenschale und ganzem Zimmt langsam weich und steif gekocht. Dann läßt man unter stetem Rühren die aufgelöste Gelatine gut durchkochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Eidotter mit etwas Milch zum kochenden Sago, mischt sogleich den festen Eiweißschaum durch und füllt damit eine umgespülte Form. Völlig erkaltet, wird der Pudding umgestürzt und mit einer Frucht- oder Rothweinsauce servirt. Für 10 Personen.

7. Aepfel-Pudding.

Ein Suppenteller Aepfelmus, welches in einem irdenen Geschirr mit Wein, Zucker und Zitronenschale, schlank gekocht und durch ein Sieb gerührt wird, Saft von 2 Zitronen, eine Stange Agar-Agar, oder 1 Unze Gelatine, das eine oder andere nach Abschnitt XII. No.1 aufgelöst, 4 Eiweiß und Zucker nach Geschmack.

Das Aepfelmus wird mit dem Zitronensaft und Zucker zum Kochen gebracht, die bemerkte Auflösung mit einem Eßlöffel zerrührter Stärke gut durchgekocht, vom Feuer genommen, der steife Eiweißschaum durchgemischt und in eine umgespülte Form gefüllt.

Für 8-10 Personen.

8. Rother Reismehl-Pudding.

½ Quart Johannisbeer- oder Himbeersaft, ½ Quart Rothwein, 5 Unzen Reismehl oder gröblich gekörntes Griesmehl und Zucker nach Geschmack.

Wein, Saft und Zucker lasse man kochen, streue das Reismehl hinein, lasse es gahr, doch nicht breiig und nicht zu steif werden, fülle es in ein naßgemachtes Geschirr und stürze es erkaltet auf eine Schüssel.

Eine wohlschmeckende Sauce zu diesem und dem nächstfolgenden rothen Pudding ist geschlagene Sahne mit Vanille und Zucker, auch kann man eine kalte Vanillensauce, sowie auch dicke Sahne mit Rothwein, Zucker und etwas Rum geschlagen, dazu geben.

Für 10 Personen.

9. Auf andere Art, rothe Grütze gennant.

Stark ½ Quart Saft, stark ½ Quart Wasser, 5 Unzen Griesmehl, oder Sago (kann unechter sein), Zucker nach Geschmack, nach vorhergehender Angabe gekocht.

Für 10 Personen.

10. Auf andere Art.

½ Flasche Fruchtsaft, 5 Unzen Reismehl, Zucker und einige Stücke Zimmt.

¾ Quart Wasser wird mit dem Zimmt zum Kochen gebracht, Reismehl darin gahr gekocht, dann das Gewürz herausgenommen, Saft und der noch fehlende Zucker durchgerührt, übrigens wie im Vorhergehenden verfahren.