

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 684. Craim-Brulee.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

Viertelpfund fein gestoßene und durchgesichtete Choccolade dazu thut, solches wohl abrührt und also anrichtet, aber keine Mandeln oder Pistacien darüber.

Regula 682.

Thee = Crain.

Man rührt den Crain eben so an als oben bey Regula 678. und denn so setzt man die Milch oder Milch und Rohm zum Feuer und läßt solche aufkochen, denn so thut man etwas grünen Thee oder Thee de Boue nach Gutdünken darein, solches wohl durchgekocht, denn durch einen Sieb gegossen, und damit den Crain abgerührt, und angerichtet wie vorher: so ist es recht.

Regula 683.

Wein = Crain, mit weißem und rothem Wein.

Wird auch anfänglich eben so angemacht als oben bey Regula 678. man muß aber ein wenig Mehl und ein paar Eyerdotter mehr nehmen, als wenn man es mit Milch macht, und denn mit rothem oder weißem Wein, welches man beliebt, Zucker, daß es süß genug wird, ganzen Zimmet und Citronschalen, alles dazu gethan, wohl durch einander geschlagen, und denn mit einer steifen Ruthe auf dem Feuer wohl abgerührt; so wird es recht.

Regula 684.

Crain = Brulee.

Man macht erstlich einen rechten Crain nach Regula 678. und solchen auf eine Schüssel gegeben

ben, und wenn er oben bestarrt ist, und bald zur Tafel gegeben werden soll, so streuet man gestoßenen Zucker recht dick darüber, und denn mit einer glühenden Feuerschaufel, von welcher man mit einem alten Tuch die Asche erstlich rein abschlagen muß, den Zucker auf dem Crain recht braun gebrannt. Man muß die Schaufel recht auf den Zucker halten, daß die Flamme davon steigt, so wird es recht braun und gut.

Regula 685.

Crain Brulee auf eine andere Art.

Man macht erstlich einen ordinären Crain nach Reg. 678. aber ohne Zucker, und sobald er fertig ist, thut man ein gutes Theil gestoßenen Zucker in eine Casseroll, und läßt solchen recht hochbraun brennen, und sodann den gemachten Crain dahinein gerührt, und denn gleich auf eine Schüssel geben und kalt werden lassen.

Regula 686.

Crain Brulee noch auf eine andere Art.

Man verfertige erstlich einen Crain nach Regula 678. Man kann aber 15 bis 16 Eier und von 4 das Weiße mit dazu nehmen, und wenn denn der Crain wie gehörig völlig fertig ist, so gießt man die Schüssel meist, aber nicht völlig voll, denn so nimmt man etwas von dem übrigen Crain und thut etwas eingemachten Johannisbeeren = Saft, Citronsaft und mehr Zucker darein, solches wohl durch einander gerührt und über den Crain gestrichen, denn mit der Schüssel auf ein wenig Salz

Gg

oder