

Verschiedene Gerichte von Reis.

Den Reis zu brühen, halte ich nicht für unbedingt notwendig. Ich wasche denselben vor dem Verbrauch mit lauwarmem Wasser einigemal und spüle ihn nochmals mit kaltem Wasser nach. Dann lasse ich die Milch in einer Kasserolle kochen mit den angegebenen Zutaten, gebe den Reis hinein, lasse ihn einigemal aufkochen und stelle ihn zurück auf den Herd, oder was noch besser ist, in die heiße Röhre, decke ihn zu und lasse ihn $\frac{3}{4}$ Stunde dämpfen, indem ich ihn hier und da einmal umwende und, wenn nötig, einige Löffel heiße Milch nachgieße. Es ist nicht nötig, daß der Reis stark kocht; im Gegenteil: wenn derselbe langsam dünstet, so bleiben die Körner viel schöner und größer und der Reis wird ebensobald weich. Ich werde in den Rezepten nicht mehr ausführlich auf die Behandlung des Reises zurückkommen.

24. Reispudding.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Kilo schönen Reis mit 1 l Milch weich und läßt ihn kalt werden. 2 Eßlöffel Butter oder Kumerol werden mit 4 Eidottern und 5 Löffel Zucker schaumig gerührt, dann kommt etwas abgeriebene Zitronenschale, eine Handvoll Sultaninen, ebensoviel Weinbeeren (Korinthen) dazu. Man mischt alles durcheinander und hebt den Schnee von 2 Eiweiß darunter. Eine Dunstform streicht man mit Butter aus und überstreut sie mit Semmelbröseln, füllt die Masse ein und kocht sie $1\frac{1}{4}$ Stunden in Dunst. Hagebutten-sauce Nr. 341 wird vor dem Servieren heiß über den Pudding gegossen.

25. Reispudding mit Äpfeln.

Der Reisteig wird ebenso gemacht wie in voriger Nummer. Eine Puddingform streicht man gut mit Butter oder

Kunerol, bröselt sie aus und gibt die Hälfte des Teiges hinein. Dann schneidet man 6 mürbe Äpfel in kleine Schnitzchen, legt sie über den Reis, bestreut sie mit Zucker und gibt die zweite Hälfte des Reises darauf. Kochzeit $1\frac{1}{4}$ Stunden. Der Reisteig zu Puddings muß etwas fester sein als zu einem gebackenen Reisaufguss.

26. Gebackener Reis mit Wein.

$\frac{1}{4}$ Kilo Reis läßt man mit $\frac{1}{2}$ l Milch und einigen Löffeln Wein weich dämpfen. Dann gibt man 1 Löffel Butter, 4 Löffel Zucker, eine Handvoll Weinbeeren und Sultaninen, 3 Eigelb und einen Kaffeelöffel Backpulver „Treff“ dazu, mischt alles durcheinander und hebt den Schnee der 3 Eiweiß darunter. In einer ausgestrichenen Form bäckt man den Reis $\frac{3}{4}$ Stunden. Nach dem Backen stürzt man ihn heraus und übergießt ihn mit heißem, gezuckertem Wein.

27. Reis mit gefüllten Äpfeln.

$\frac{1}{2}$ Kilo Reis kocht man mit $1\frac{1}{2}$ l Milch und etwas Salz weich und läßt ihn auskühlen. 5 Löffel Zucker rührt man mit 3 Löffel Kunerol und 4 Eidottern ab, reibt die Schale einer halben Zitrone dazu, gibt dies zu dem Reis und hebt den Schnee der 4 Eiweiß darunter. Eine längliche Form oder Backpfanne wird gut mit Butter oder Schmalz ausgestrichen und der Reis eingefüllt. 10–12 gute Kochäpfel schält man, schneidet oben eine Scheibe ab, sticht das Kernhaus heraus und setzt sie reihenweise in den Reis. Die Höhlung der Äpfel wird mit eingekochten Früchten gefüllt; am besten dazu ist Hagebuttenmark, die vorher abgeschnittenen Deckelchen kommen wieder darauf. Die Äpfelchen werden nochmals mit Zucker überstreut und das Ganze $1\frac{1}{4}$ Stunden gebacken. Dieser Reisaufguss ist sehr gut und eine ausgiebige Fastenspeise.

28. Reis in Fett gedünstet.

$\frac{1}{4}$ Kilo schöner Reis wird gewaschen. Dann macht man 1 Eßlöffel Fett heiß, gibt den Reis hinein und wendet ihn einigemal um. Dann gießt man $\frac{1}{2}$ l kaltes Wasser nebst etwas Salz dazu und läßt den Reis langsam weich dämpfen.

29. Kirschenauflauf von Reis.

Man bereitet einen Reisteig wie in Nr. 26, gibt ihn in eine längliche Backform und drückt schöne, schwarze Herzkirschen reihenweise hinein, streut Zucker darauf und bäckt den Auflauf eine Stunde. Statt Kirschen kann man auch reife, süße Weichseln nehmen.

30. Reis mit Schwämmen oder Kalbslunge.

$\frac{1}{4}$ Kilo Reis wird weich gedämpft und kalt gestellt. Ein kleiner Teller gehäufte Schwämme werden geschnitten und in Butter mit etwas Petersilie gedämpft. Ein Tiegel wird gut mit Fett ausgestrichen und mit Bröseln bestreut, die Hälfte des Reisteigs hineingegeben, die Schwämme darauf und dann die zweite Hälfte des Reis. Der Tiegel wird in heißes Wasser gestellt, zugedeckt und $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht. Anstatt Schwämme kann man auch vorher gekochte und dann fein gewiegte Kalbslunge nehmen, welche man aber nicht in die Mitte geben, sondern mit dem Reis vermengen soll. Einige Löffel der Brühe, in der die Lunge gekocht wurde, machen das Ganze saftiger.

Verschiedene Koche.

31. Zitronenkoch.

100 g Butter treibt man mit 5 Eidottern und 100 g Zucker ab, gibt 70 g geschälte geriebene Mandeln, darunter einige bittere, den Saft und die Schale einer halben