Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:
Director: Mag. Renate Plöchl
Deputy director: Mag. Julian Sagmeister
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek
Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:
Email: landesbibliothek(at)ooe.gv.at
Telephone: +43(732) 7720-53100

792. Milchreis, andere Art.

Der Reis wird zweimal mit kochendem Wasser abgebrüht, dann, wenn das zweite Wasser abgegossen ist, wird er sogleich in der Casserole mit einem Stück Butter 5 Minuten lang, indem man ihn rührt, auf kleinem Feuer durchgeschwitzt, danach streut man eine Prise Salz darüber, gießt kochende Milch dazu und läßt ihn langsam 15 bis 20 Minuten kochen. Die Casserole soll nicht über dem Feuer, sondern nur auf einer heißen Platte stehen, wie dies überhaupt beim Kochen von Milchbrei stets zu empfehlen ist, weil dadurch das Anbrennen mehr verhütet wird. Auch dadurch, daß der Reis erst in Butter geschwitzt wird, verhütet man das Anbrennen und erhöht den Wohlgeschmack desselben sehr. Zum Reis wird gestoßener Zucker servirt.

Ingredienzien: $1/2$ Pfd. Reis. $1\,1/2$ Liter Milch. 60 Gr. Butter. Salz.

793. Milchreis mit Kürbis.

Der Kürbis wird dick geschält, in Streifen geschnitten, das Kernhaus herausgemacht, und werden dann die Streifen wieder in Würfel geschnitten, mit kochendem Wasser überbrüht und nachdem abgegossen. Hiernach kocht man die Kürbisstückchen in Milch und Zucker weich und zu einem dicken Brei, welchen man mit dem nach vorigem Recept gekochten Milchreis vermischt, ihn dann in einer Schüssel anrichtet, mit brauner Butter begießt und dick mit Zucker bestreut.

Ingredienzien: 1 Suppenteller voll Kürbisbrei. Zum Milchreis wie im vorhergehenden. Butter. Zucker.

794. Milchreis mit Makronen.

Der Reis wird wie der in Nr. 791 gekocht, dann Lagenweise mit gestoßenen Makronen und übergestreutem Zucker auf einer Schüssel angerichtet, wobei man es so arrangirt, daß die Makronen von außen nicht zu sehen sind. Man überstreut das Ganze dick mit Zucker und stellt es vor dem Serviren 10 Minuten in einen mäßig heißen Ofen.

Ingredienzien: Zum Milchreis wie oben. 1 Teller voll gebröckelte Makronen. 100 Gr. Zucker.

795. Mandelmilchreis.

Nachdem die Mandeln abgebrüht und fein gerieben sind (man bediene sich hierzu einer sehr feinen Reibe, worauf die Mandeln so fein wie Mehl werden) schüttet man das Mandelmehl in kochende