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

süßt. Wenn er kocht, schüttet man den vorher mit kaltem Wasser abgeflößten Haidegries unter stetem Rühren hinein und läßt ihn gar und dick darin kochen. Hiernach füllt man ihn am liebsten in eine flache, mit Wasser vorbereitete Form, woraus er erkaltet auf eine Schüssel gestürzt und dann oben auf in der Mitte ein bergartiger Haufen von Schlagsahne gelegt wird, oder aber, man läßt die Speise in einer hohen kuppelartigen Form erkalten und wenn sie danach gestürzt ist, legt man einen Kranz von schäumig geschlagener Sahne rings herum.

Ingredienzien: $^3/_4$ Liter Wasser. $^3/_4$ Liter Obstsaft. 200 Gr. Zucker. $^3/_4$ Liter geschlagene Sahne. $1^1/_2$ Obertasse Haidegries.

927. Rothe Grütze mit Sagomehl.

Man läßt die Johannisbeeren mit den Himbeeren in Wasser aufkochen und gießt den daraus gewonnenen Saft durch ein loses, leinenes Tuch, nimmt dann etwas davon, um das Sagomehl darin anzuquirlen, während man das Reismehl mit Wasser blanchirt. Den andern Saft kocht man mit dem Zucker und gibt dann zuerst das Reismehl und wenn dieses unter fleißigem Rühren kocht, auch das Sagomehl dazu und läßt Beides, indem man immer weiter rührt, dick und gar ausquellen, füllt dann die Masse in eine Glasschüssel und läßt sie erkalten. Beim Anrichten belegt man die Schüssel mit gebröckelten Makronen, welche man unter schäumig geschlagene Sahne gemischt hat.

Ingredienzien: 2 Pfd. Johannisbeeren. 2 Pfd. Himbeeren. Wasser so viel, daß die später durchgelaufene Flüssigkeit 2 Liter beträgt. 140 Gr. Sagomehl. 160 Gr. Reismehl. 400 Gr. Zucker. 125 Gr. Makronen. $^1/_2$ Liter Sahne.

928. Rothe Grütze von Reisgries.

Ebenso wie im Vorhergehenden gewinnt man den Saft durch Auskochen von Himbeeren und Johannisbeeren zu gleichen Theilen, diesen stellt man dann auf das Feuer, gibt Zucker und sehr fein gestoßene Mandeln hinein und wenn dies zusammen 2 Minuten gut gekocht hat, wird unter fleißigem Rühren der blanchirte Reisgries hineingeschüttet und zu einem dicken Brei abgerührt. Hierauf vom Feuer fortgezogen, zieht man den steifen Schnee von 4 Eiweiß durch die Masse, füllt sie dann in kleine, mit Wasser ausgespülte Förmchen und stellt sie zum Erkalten hin. In Ermangelung von Förmchen kann man auch Obertassen verwenden und aus diesen wird die Speise auf eine große Schüssel, ein Förmchen neben das andere gestürzt. Auf jedes wird ein Löffel dicke Schlagsahne gelegt, ebenso auch die Zwischenräume damit versehen.