sie dann mit dazwischengestreutem, gekochtem, feingehacktem magern Schinken oder Pökelzunge und geriebenem Parmesankäse in einen Rand (siehe No. 775). Die Milch, in welcher die Klöße gekocht wurden, läßt man bis auf ein halbes Quart einkochen und verkühlen, quirlt sie mit 6 Eidottern und einem ganzen Ei, ein wenig Salz und Muskatnuß recht klar, gießt sie über die Nockeln und bäckt diese eine gute Stunde im mäßigheißen Ofen. Wenn man die Mehlspeise auf die Tafel giebt, bestreue man sie mit Parmesankäse, träufle Krebsbutter darüber und färbe sie mit einer glühenden Schaufel bräunlich.

944b. Sahnenklöße mit Parmesankäse. 6 Loth feines Mehl rührt man mit einem Viertelquart Sahne recht klar, fügt 2—3 Loth Butter, ein wenig Salz und Muskatnuß hinzu, rührt dies auf dem Feuer zu einem steifen Teige ab, läßt diesen ein wenig verkühlen, vermischt ihn mit 3 ganzen Eiern und 2—3 Eidottern, und streicht ihn fingerdick auf einen Teller. Man läßt alsdann 1—1½ Quart Milch mit ein wenig Salz kochen, sticht mit einem Eßlöffel von dem Teige Klöße ab, legt diese in die siedende Milch, läßt sie darin, ohne daß die Milch stark siedet, gar werden, nimmt die Klöße mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine mit Parmesankäse ausgestreute Schüssel, übergießt sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter und läßt sie in einem heißen Ofen oder unter einer glühenden Schaufel schöne gelbbraune Farbe nehmen.

Man giebt diese Klöße gewöhnlich zu Suppen; man kann sie aber auch als ein besonderes Gericht auftischen; im letzteren Falle giebt man Cervelatwurst dazu.

XIV. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Milch- und Eierspeisen.

945. Milchreis. Ein halbes Pfund nach Angabe der No. 23. gereinigter Reis wird mit 2 Quart Milch und ein wenig Salz auf starkem Feuer angekocht, dann auf gelindes Feuer gesetzt, wo man ihn etwa eine Stunde halbverdeckt unter öfterem Umrühren langsam ausquellen läßt. Der Milchreis muß weich, doch noch körnig und ein wenig fließend sein. Man thut in der letzten Viertelstunde des Kochens ein wenig frische Butter und etwas Zucker daran. Nach dem Anrichten

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn336724497/375 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG