

77. Garnitur aus Polenta.

Bei den Suppen ist das Kochen der Polenta beschrieben. Wenn sie fertig und gewürzt ist, füllt man kleine, mit flüssiger Glace ausgestrichene Model damit. Wenn dann die Masse fest geworden ist, stürzt man die Model und legt die Brötchen um die Speisen oder auf eine eigene Platte.

78. Fette Reisgarnitur.

500 Gramm Reis werden ausgelesen gewaschen und dann läßt man sie 7—8 Minuten in heißem Wasser auflaufen, sie von Zeit zu Zeit mit dem Kochlöffel umrührend. Der Reis muß auf dem Sieb abtropfen und auskühlen, dann kommt er in ein Kasserol. Man gießt dreimal so viel fette Fleischbrühe daran, deckt das Kasserol zu und läßt ihn 7—8 Minuten kochen, dann stellt man ihn auf schwaches Feuer oder ins Rohr. Nach 15—18 Minuten ist der Reis fertig und trocken.

Nun wird er auf die Seite gestellt und man rührt 200 Gramm zerbröckelte Butter und etwas Muskat hinein. Man nimmt mit dem Löffel kleine Portionen heraus und richtet diese um das Gericht.

Der Reis kann aber auch eigens auf einer Platte oder in einer Gemüseschüssel serviert werden; außerdem kann man auch kleine Model damit füllen und diese gestürzt servieren.

79. Reisgarnitur nach türkischer Art.

Man nimmt Brühe aus Hammelfleisch, nach der gewöhnlichen Art bereitet, fügt aber noch ein Sträußchen Petersilie mit aromatischen Kräutern hinzu. Eine halbe Stunde, ehe diese Speise serviert wird, legt man 500 Gramm ausgelesenen Reis in ein Kasserol, gießt 3 mal so viel Fleischbrühe, durch eine Serviette geseit, kochend dazu. Dann deckt man das Kasserol und bringt die Flüssigkeit zum Sieden. Wenn auf der Oberfläche sich Löcher bilden, stellt man das Kasserol auf mäßiges Feuer.

Sobald der Reis trocken ist, gießt man 200 Gramm geschmolzene Butter darüber, die man kochen läßt bis sie Haselnußgeschmack annimmt, doch darf sie nicht schwarz werden. Man verschließt dann das Kasserol hermetisch, stellt es auf heiße Asche mit einem Gewichte auf dem Deckel. Nach einer Viertelstunde kommt dann der Reis in ein silbernes Kasserol,