

Maria Ludolfs

12. Weinreis.

125 Gramm schöner, großer Reis wird in Wasser gekocht bis er aufspringt, dann mehrmals mit kaltem Wasser abgeschreckt, damit er nicht schleimig wird. – $\frac{3}{4}$ Liter weißer Wein, 500 Gramm Zucker, der Saft einer Zitrone und die geriebene Schale einer halben Zitrone wird dann aufs Feuer gesetzt und wenn dies recht kocht, der Reis hinzugegeben und 10 Minuten mitgekocht. Man füllt ihn dann in einen Napf und läßt ihn erkalten.

(69 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap580.html>