

24. Englischer Spinat-Pudding.

5 Liter Spinat wird verlesen, gewaschen, in siedendem Wasser blanchiert, ausgedrückt, gewiegt und in etwas Butter gedünstet; nun schält man 1-2 Milchbrötchen, weicht sie in Milch, drückt sie fest aus und thut sie mit 1/8 Pfund gehacktem, kalten Kalbsbraten oder einer gehackten, kalten Niere, etwas Petersilie, einer halben gewiegten Zwiebel, 1 Messerspitze Fleischextrakt und 40 Gramm kleingeschnittenem Speck zu dem Spinat, das Ganze unter beständigem Umrühren einmal durchschwitzend und zum Auskühlen bei Seite stellend. Weiter rührt man 40 Gramm Butter zu Schaum, mischt nach und nach 3 Eidotter, die Spinatmasse, etwas Salz, Muskatnuß und den Schnee der Eiweiß darunter, streicht eine Form mit Butter aus, belegt den Boden kreuzweise mit fingerbreiten Streifen von dünn gebackenem Eierkuchen, füllt die Spinatmasse hinein und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbade. Beim Anrichten stürzt man ihn auf eine runde Schüssel und reicht braune Butter und in Scheiben geschnittene Zunge dazu. (147 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap318.html>