

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

Frösche.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Frösche.**96. Eingemachte Froschschenkel.**

Siehe Rezept Nr. 38 in Abschnitt 22.

97. Gebackene Froschteulen.

Wenn dieselben sorgfältig gepuzt und gewässert sind, schneidet man die vorderen Taten der Frösche ab, salzt sie und läßt sie eine zeitlang stehen; dann wendet man sie in Mehl und Eigelb um, bestreut sie mit Semmelbröseln und bäckt sie aus heißem Schmalz heraus.

Muscheln.**98. Gebackene Auster in der Schale.**

Man löse die Auster aus den Schalen und entferne den Bart, gebe sie zurück in die Schale, überstreue sie mit Parmesankäse, zur Hälfte mit gestoßener Semmel gemischt, überträufle sie mit Krebs- oder frischer Butter und lasse sie sehr schnell 2—3 Minuten in einer heißen Röhre backen.

99. Falsche Auster.

Nach Verhältnis des Bedarfes wässert man Heringsmilch gut aus, womöglich in süßer Milch, damit sie recht weiß werden, schneidet sie beim Gebrauch in zwei fingergliedlange Stücke, streicht Muscheln gut mit Butter aus, legt die Heringsmilch gut abgetropft hinein. Unterdessen hat man eine Farce von Sardellen, Kapern, gewiegter Zitronenschale, geriebener Semmel und guter, süßer Sahne, sowie gewiegte Petersilie und Zitronensaft bereitet, füllt von dieser Masse einen Löffel auf die Heringsmilch, bestreut sie mit fein geriebener Semmel, legt auf jede Muschel ein wenig frische Butter und bäckt sie schön gelbbraun, dies muß aber schnell gehen, sonst werden sie trocken. Beim Servieren werden sie mit Zitronensaft betropft.

100. Falsche Auster (andere Art).

Die Austerschalen werden mit frischer Butter ausgestrichen, geriebene Semmel darauf gestreut, ein Stück vorher weichgekochte Kalbsbrieschen, so groß wie eine Auster, darauf gelegt. Etwas durchgeriebene Sardellen, geriebene Semmel, ein kleines Stückchen Butter darauf gelegt, mit Zitronensaft betropft und im Ofen heiß werden lassen.