

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

23. Gefüllte Krebsnasen desgleichen

urn:nbn:de:bsz:31-106702

man dieselben in leicht gesalzener Fleischbrühe, um sie in die Suppe oder als Gascree zu verwenden.

20. Spargel desgleichen.

Man schneidet die Köpfe 4 Zentimeter lang ab und kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde im Frikassee.

21. Pistazien desgleichen.

Man setzt diese mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie zum Kochen kommen, zieht die Haut ab und wirft sie in kaltes Wasser, worin man sie bis zum Gebrauch liegen läßt. Sie müssen $\frac{1}{2}$ Stunde im Ragout kochen.

22. Austern zu desgleichen.

Nachdem die Austern aus ihren Schalen gestochen und in eine kleine Kasserole mit der eigenen Flüssigkeit getan wurden, beträufelt man sie mit Zitronensaft und läßt sie über gelindem Feuer heiß werden, aber ja nicht kochen, damit sie nicht hart werden und den Geschmack verlieren. Alsdann läßt man sie auf einem Sieb abtropfen, entfernt die Härte und verwendet sie mit der eingekochten Brühe zu beliebigen Gerichten.

23. Gefüllte Krebsnasen desgleichen.

Die Krebse werden in wallendem kochendem Wasser mit Salz und etwas Essig gekocht. Dann bricht man die Schwänze von den Köpfen, macht das Inwendige heraus und füllt sie mit der Farce Nr. 10, man kann auch etwas junge, fein gehackte Peterfilie hinzufügen. Sie werden $\frac{1}{4}$ Stunde im Frikassee gekocht, oder auch wohl gebraten, und mit den Krebschwänzen erst beim Anrichten hineingegeben. Auch kann man die Farce Nr. 12 hineinfüllen; so auch die Masse, von der man Schwammklöße N Nr. 9—11 macht. Dann aber läßt man solche in kochendem Wasser mit Salz gar kochen.

24. Krebs-Butter desgleichen.

Es werden etwa 20 Stück Krebse mit kochendem Wasser ohne Salz aufs Feuer gesetzt und 5 Minuten gekocht. Dann nimmt man das Fleisch aus den Schalen heraus, macht alle Fajern und das Gehirn heraus, wäscht und stößt dann sämtliche Schalen mit 200 Gr. Butter im Mörser nicht ganz fein, setzt sie aufs Feuer und rührt sie zuweilen durch, bis die Masse rot wird und zu steigen anfängt. Dann gießt man $\frac{3}{4}$ Liter Wasser dazu, läßt es einige Zeit langsam kochen und gibt es durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel. Wenn es ganz kalt geworden,