

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 24. Hors d'oeuvre v. kleinen farcirten Semmeln m. Krebsbutter

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

N^o 24. Hors d'oeuvre von kleinen farcirten Sem-
meln mit Krebsbutter.

Von soviel Teig als 2 fr. Brode ausmachen können 3 kleine runde Bröddchen gebacken werden, reibe hierauf das Braune von den kleinen Bröddchen auf einem Reibeisen ab, schneide oben eine runde Oeffnung hinein, in der Größe eines 24 fr. Stücks, nimm die Brosame sauber heraus damit nichts als die Rinde bleibe, ebenso auch von dem Deckel. Backe sie hernach in 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb und lege sie auf ein sauberes Papier damit das Fett ablaufe. Dann tunke sie in Krebsbutter, so werden sie noch schöner und bekommen eine schöne rothe Farbe. In diese Bröddchen kann man ein Salpico geben, oder eines von Prießen, kurz was man will, und gibt sie heiß zur Tafel.

Wohl gemerkt, diese Bröddchen können auch ohne Krebsbutter gemacht werden.

N^o 25. Hors d'oeuvre, oder Croquets
vom Gekröse.

Für 12 Personen werden 2 Gekröse sauber ausgewaschen, und ganz weich abgesotten. Hernach lege sie in kaltes Wasser, drücke sie mit der Hand wohl aus, schneide die Drüsen heraus, und das Uebrige schneide mit dem Schneidmesser so fein als möglich. Dann mache eine Finesse von 20 Charlotten und etwas Petersilie, röste dasselbe mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter recht weich, gib das zusammengeschnittene Gekröse dazu, wie auch das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß, gieß auch eine Viertelmaß Bechamelle dazu und mache solches auf dem Feuer wohl untereinander. Wenn solche Masse wohl abgerührt ist lasse sie kalt werden, schlage nach und nach 8 Eierdotter und 4 ganze Eier daran, rühre beständig darin damit sich die Eier mit dem Gekröse vereinigen; dann bestreiche kleine Förmchen oder sonst ein anderes Geschirr mit etwas Butter oder Schmalz, gieß die Masse hinein und siede sie im Wasser, wie bei dem Consommé die Rede war. Wenn solche Croquets fertig sind so stürze sie heraus und lasse sie kalt werden. Dann zerschlage 3 Eier, tunke sie hinein, und bornire sie im Semmelteig. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 $\frac{1}{2}$ heißen Schmalz schön gelb und gib sie heiß zur Tafel.