

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1861**

No 9. Blanke Krebsuppe (auf herrschaftliche Art)

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

N<sup>o</sup> 8. Eine Krebspanadesuppe (auf einen Fasttag).

Nimm 2  $\frac{1}{2}$  Pfund Erbsen, lies und wasche sie sauber, und setze sie in einen Hafen, welcher 5 Maß fasset, an's Feuer; wirf ein Lorbeerblatt darein, und laß sie langsam kochen, bis sie weich sind. Dann werden 24 kleine oder 12 große Krebse in Salzwasser abgesotten, ausgebrochen, die Schweiflein und Scheeren gepußt und die Schalen in einen Mörser zusammen gestoßen mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter. Alsdann läßt man die zusammengesetzten Krebse in einem Kastrol oder Tiegel auf dem Feuer langsam kochen, treibt sie durch ein Haarsieb oder durch ein Tuch. In diese rothe Krebsbutter thue eben so von 3 Mundsemeln geriebenes Brod (wie obengesagt worden) laß es eine Minute rösten, darauf mit 2 Maß Erbsenbrühe aufgefüllt,  $\frac{1}{4}$  Stunde lang kochen, dann wird die Suppe hinlänglich gesalzen, und ein wenig Muskatennuß darein gerieben, eben auch der Dotter von 8 Eiern zum Liaison genommen, endlich die Krebschweife und Scheeren theils die kleinen ganz, die größern aber zerschnitten dazu gethan. Sind es 24 Personen, so wird nochmal soviel dazu genommen.

N<sup>o</sup> 9. Blaue Krebsuppe (auf herrschaftliche Art).

Nimm 1 altes Huhn sauber abgebrühet, sofort 3 Pfund Rindfleisch, 3 Pfund Hammelfleisch; dieses alles wird sauber ausgewaschen, in einem Hafen, welcher 8 bis 9 Maß hält, mit frischem Wasser zugesetzt, und unter dem Kochen rein abgesäumt. Alsdann thut man 2 ganze Zwiebeln, eine weiße und eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, 6 ganze Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner darein. Diese Suppe läßt man langsam kochen. Alsdann nimm 1  $\frac{1}{2}$  Pfund Krebse siede sie ab, wie schon gemeldet worden, brich sie aus, und stoß die Schale mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter fein in einem Mörser; sofort lege die gestoßenen Krebse in einen Topf, gieß von der angesetzten Bouillon darauf, soviel als 3 Maß, und laß es langsam verkochen etwa  $\frac{3}{4}$  Stunde, schlage sie durch ein Tuch, schneide weiße Mundsemel in 24 — 28 Stückchen in die Länge, und backe sie ein wenig in heißem Schmalz heraus, lege sie in einen Napf, und richte die Suppe, wenn es Zeit ist, darauf an, und salze sie hinlänglich.

Diese Krebsuppe kann auch mit der ordinären Fleischbrühe auf die nämliche Art gemacht werden.