

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, 1861

No 89. Krebsbutter

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

gen geben. Dann nimm das Fett ab, welches sehr gut ist, Gemüse damit zu machen; treib die Brühe durch ein Tuch, und koche sie noch einmal auf dem Feuer sehr kurze Zeit ein; jemehr die Brühe einkocht, desto kräftiger wird sie. Man kann immer kleinere Kastrole nehmen, denn zuletzt wird so sie dick, als ein Syrup. Man muß aber sehr Acht geben, denn sie brennt gern an. Wenn sie nun noch einige Zeit gekocht hat, und noch dicker als ein Syrup ist, so wird das Kastrol etwas zurückgesetzt, und die Glace entweder warm in kleine Forme gegossen, oder wenn sie erkaltet ist, Stückweise herausgerissen, und in ein Papier eingewickelt. Sie hält sich auf diese Art sehr lange, wenn man sie nur an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Wenn man die Glace, nur gute Speisen zu übersehen, oder zu den feinsten Ragouts (Eingemachten) und dergleichen anderen Speisen verwenden will, so ist dabei zu bemerken, daß, wenn man die Speise glaciren will, die Glace in ein kleines Geschirr kommen müsse, und zwar 3 oder 4 Loth davon; dann gieß einen kleinen Eßlöffel voll Wasser daran, damit sich die Glace auf dem Feuer auflöse. Man kann auch ein wenig Krebsbutter darunter mischen, damit sie roth werde.

Auch ist bei dieser Glace zu bemerken, daß, wenn sie vielleicht im Sommer etwas anlauft, man sie in einem kalten Wasser abwasche, in ein Geschirr lege, so viel als 3 Eßlöffel voll Bouillon darauf schütte, sie wieder frisch aufkoche, und in Förmchen gieße.

N^o 89. Krebsbutter.

Siede 1 Pfund Krebse im Salzwasser ab, brühe sie aus, nimm 1 Pfund Butter dazu, stoß solches in einem Mörser sehr fein zusammen, damit die Butter schön roth werde; das Fleisch aber von Schweifen und Scheeren wird allein gethan, welches man in einer Krebsuppe oder in mehreren Ragouts gebrauchen kann. Schütte hierauf das Zusammengestößene in einen Tiegel oder ein Kastrol, laß es auf einem Kohlenfeuer langsam auskochen; dann treib es durch ein Sieb oder Haartuch. Man kann die zurückgebliebenen Schalen noch mit $\frac{1}{2}$ Maß Wasser oder ordinairer Fleischbrühe auskochen, und dasselbe durchtreiben. Wenn solches Wasser wieder kalt ist, so kann man die übrige Butter abnehmen; denn sie ist so gut, als die erste.