

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

218. Frikaßirte Frösche

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

wird das Wasser abgeschüttet, die Krebse recht heiß auf eine Serviette angerichtet, oder auch nur auf eine Platte, wo man zwischen herum schöne Petersilie legt, und gleich aufträgt. Man kann auch, wer es liebt, etwas guten Essig ins Wasser thun, und ein Stückchen frische Butter, und wer den Kümmel nicht liebt, statt dessen eine Zwiebel.

217. Krebsen im Dampf. — Die Krebse werden, wie die Obigen, gut gewaschen. Eine Form mit einem geschlossenen Deckel wird am Boden mit Petersilie belegt, von den Krebsen darauf gelegt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Salz und wieder Petersilie darauf gethan, dann die Krebse alle darüber, dann schüttet man, wenn es 50 Krebse sind, ein Trinkglas voll Wein darüber und ein Löffel voll Provenceröl, deckt die Form gut zu, stellt sie ins kochende Wasser, und läßt es beinahe $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, so werden sie gewiß recht schmackhaft seyn. Man richtet sie dann schön auf eine Platte an, ziert sie mit Petersilie, und schüttet die Sauce darüber, und trägt sie recht heiß auf. Besitzt man keine solche Form, so kann man die Krebse auf die nämliche Art in eine Serviette packen, zubinden, wie zu einem Pudding, und dann eine gute $\frac{1}{4}$ Stunde in gesalzenem Wasser kochen.

218. Frikasirte Frösche. — Wenn die Frösche gut gepuht und gewaschen sind, werden sie in einander geschrenkt gut abgetrocknet. Man läßt ein Stückchen Butter zergehen, zu 50 Frösche eines halben Hühnereies groß, läßt 1 Löffel voll Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe oder Wasser daran, Salz, Muskatnuß, Zitronenschalen, läßt alles eine Weile kochen, thut dann die gut abgetrockneten Frösche darein, deckt sie zu, und läßt sie unter öfterm Schütteln eine Viertelstunde kochen; beim Anrichten verrührt man 2 Eigelb mit einem Löffel voll saurem Rahm, rührt es in die Sauce, läßt es aber dann nicht mehr kochen. Man kann auch nach Gutfinden etwas Wein zur Sauce nehmen, sie wird noch kräftiger.