

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

222. Schnecken mit Majoran

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

219. Fröschen in Papier. — Die Fröschen werden ganz auf obige Art zubereitet, hauptsächlich aber gut abgetrocknet, dann in zerlassener Butter umgewendet. Man verwiegt Petersilie, Schalotten, Speck, bestreicht Papier, wie zu einem Cotelett, mit Butter, streut von dem Verwiegten, welches man mit geriebenem Brod und Salz vermischt hat, Messerrücken dick darauf, legt 3 bis 4 Fröschen recht dicht zusammen gleichfalls darauf, streut von dem Verwiegten auch Messerrücken dick darauf, umwickelt das Papier wie bei einem Cotelett. Ist man mit allem fertig, so bestreicht man auch auswendig das Papier ein wenig mit Butter, und bratet sie auf einem Rost oder auch in einem Fesfchen, und gibt sie sammt dem Papier auf den Tisch.

220. Gedämpfte Fröschen. — Diese müssen, wie die Vorhergehenden, gut gepußt, gewaschen und abgetrocknet seyn. Ein Stück Butter wird in ein Geschirr gethan, wenn er zergangen ist legt man die Frösche hinein, Salz, Muskatnuß und verwiegte Petersilie darüber gethan, gut zugedeckt, und so ganz langsam gedämpft, wenn sie beinahe weich sind, wird ein ganz klein wenig Mehl darüber gestaubt, umgeschüttelt, und etwas Schüt daran gethan, noch gut anziehen lassen, dann gleich angerichtet, und aufgetragen.

221. Gebackene Fröschen. — Wenn die Fröschen gehörig gepußt, gewaschen und abgetrocknet sind, so werden sie eingesalzen, dann in weißem Mehl umgewendet, hierauf in zerklepperten Eiern, dann in geriebenem Brod mit etwas fein verwiegter Petersilie vermischt, dann in heißer Butter schön gelb gebacken, und recht heiß auf den Tisch geben, während dem sie noch recht rösch sind mit Petersilie garnirt.

222. Schnecken mit Majoran. — Die Schnecken werden sauber gewaschen, dann in Salzwasser beinahe eine Stunde gekocht, alsdann mit einer Gabel herausgezogen und gepußt, dann mit Salz eingerieben, der Schleim aus mehreren Wassern wieder abgewaschen. Nun verwiegt man zu 25 Schnecken eine Sardelle, ein

wenig Petersilie und einen guten Theil Majoran, nimmt 2 Loth Butter, dünstet einen Löffel voll Mehl darin, thut das Verwiegte dazu, schüttet Fleischbrühe daran, ein wenig Pfeffer, thut dann die Schnecken darein, und läßt es noch mit einander eine gute Viertelstunde kochen, richtet sie dann an, und trägt sie auf.

223. Schnecken mit kalter Eiersauce. — Die Schnecken werden ganz so wie die Obigen behandelt, dann wird diese Eiersauce darüber angerichtet. Zu 50 Schnecken nimmt man 5 hartgesottene Eiergelb, drückt sie durch ein Haarsieb, thut es in ein Geschirr, und rührt es mit Del schön zart an, thut fein verwiegte Petersilie, Salz, Pfeffer dazu, und macht es mit Essig zu einer schönen Sauce an, gießt sie über die Schnecken, dann sind sie fertig.

224. Gefüllte Schnecken. — Wenn die Schnecken gekocht sind, werden sie aus den Häuschen genommen und gepuht. Die Häuschen werden ebenfalls sehr gut und rein gepuht. Zu 100 Schnecken rührt man ein halbes Pfd. gute, frische Butter recht schäumig, thut Salz, Pfeffer, Ingwer, Schalotten, Citronenschalen, Kappern, Sardellen, alles fein verwiegt, darunter, auch 2 Hände voll gerieben Brod, rührt nochmals alles, bis die Butter wieder ganz schaumig ist. Nun thut man in jedes, sehr gut getrocknete, Häuschen einer Haselnuß groß von der gerührten Masse, dann ein Schneck darauf, und mit der Masse ganz angefüllt. Sind nun alle so gefüllt, so stellt man sie in ein Geschirr, und backt sie $\frac{1}{4}$ Stunde im Ofen, richtet sie dann sammt den Häuschen schön auf die Platte an, und gibt sie auf den Tisch.

225. Krebsbutter. — Man wascht 50 Krebse recht gut, thut sie mit siedendem Wasser über das Feuer, und kocht sie etwa eine Viertelstunde, wo sie sodann schön roth seyn werden, legt sie dann gleich aus dem Sud in kaltes Wasser, läßt sie eine kleine Weile darin liegen, thut sie heraus, wenn sie gut abgelaufen sind, so bricht man die Schwänze heraus. Die Schalen werden