

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

225. Krebsbutter

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

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

noch ein wenig getrocknet in einem nicht sehr heißen Ofen, dann in einem Mörser mit einem Viertelpfund Butter recht fein gestoßen. Nun wird in ein Kasseroll ein Viertelpfund frische Butter gethan, wenn sie zergangen ist, das Gestoßene dazu, und auf dem Feuer, welches nicht stark seyn darf, immer gerührt, bis die Butter eine schöne rothe Farbe angenommen hat; dann wird Fleischbrühe oder auch nur Wasser daran geschüttet, und so eine Zeitlang gekocht, dann durch eine Serviette in kaltes Wasser, welches man in eine Schüssel thut, gepreßt, wenn die Krebsbutter gestanden ist, so kann sie verbraucht werden.

226. Sardellenbutter. — Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. Sardellen, stößt sie in einem Mörser mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter recht fein, wenn man etwas Häring hat, ist es noch besser, dann läßt man von den Sardellen weg; wenn es nun fein gestoßen ist, so drückt man es durch ein Haarsieb, und gebraucht nach Belieben davon.

227. Knoblauchbutter. — Man verwiegt 5 bis 6 gut geschälte Knoblauch recht fein, drückt sie durch ein Haarsieb, und vermischt sie recht gut mit $\frac{1}{4}$ Pfd. frischer Butter, indem man die Butter mit dem Knoblauch mit einem hölzernen Löffel stark verknettet, auch muß man einen hölzernen Löffel zum Durchdrücken im Haarsieb nehmen.

VI. Verschiedene Ragouts.

228. Hühnchen mit Krebsauce. — Die jungen Hühnchen werden sauber gepuht und gewaschen, dann gut dressirt, mit ein wenig Speck umbunden, inwendig etwas frische Butter, Salz und eine mit Nelken besteckte Zwiebel gethan, dann in einem Geschirr mit gelben Rüben, Speck, Zwiebeln, Salz, Butter und etwas Wasser über ein nicht starkes Feuer gesetzt, und so unge-