

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

226. Sardellenbutter

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

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-