

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

379. Krebs-Pudding

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

und die Hälfte der Krebsbutter darunter gerührt, dann 6 Eigelb, 3 Loth ausgegräthete, fein verwiegte Sardellen, das Fisch- und Krebsfleisch dazu, das nöthige Salz, und den Schnee von den 6 Eiweiß langsam darunter gezogen. Die Form wird mit Butter bestrichen, mit gutem Buttermehl ausgelegt, die Masse hinein gefüllt, und eine Stunde recht schön gebacken; dann wird eine Krebsauce dazu gegeben. Man kann es auch machen ohne den Model mit Buttermehl auszulegen, und nach Belieben im Wasser kochen.

379. Krebs-Pudding. — Man reibt ein hartes mürbes Kreuzerbrod, kocht es in Milch recht durch, rührt dann noch zwei Löffel voll feines Mehl mit kalter Milch an, thut es zu dem Brod, und kocht es noch eine Weile, bis es wie ein Brei, der nicht zu dünn ist, wird; nimmt es nun vom Feuer, rührt 6 Loth Krebsbutter darunter, 7 Eigelb nebst Salz werden dazu gethan, wenn die Masse nicht mehr heiß ist, von 5 Eiweiß wird Schnee geschlagen und darunter gezogen. Eine Serviette wird mit Butter bestrichen, von den Krebschwänzen zierlich darauf herum gelegt, dann die Masse darauf gegossen, nicht zu fest zugebunden, dann in kochendem gesalzenem Wasser eine Stunde gekocht, dann angerichtet, eine gute Krebsauce daran gegossen, mit Krebschwänze, und wenn man hat, mit Morcheln und Spargelköpfe garnirt.

380. Hirn-Pudding mit Rahmsauce. — Man rührt $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter mit 5 Eigelb ab; Petersilie und etwas Citronenschalen werden fein verwiegt, in Butter ein wenig gedünstet, dann zu dem Abgerührten gethan. Ein Kalbshirn wird gut abgehäutet, zu der Butter gethan, und so fein wie möglich miteinander verrührt, Salz und Muskatnuß dazu, ein starker Löffel voll geriebenes Weißbrod, eben so viel geriebenes Schwarzbrod und zwei Löffel voll süßen Rahm dazu gethan, recht gut durcheinander gemacht; das Eiweiß wird, zu Schnee geschlagen, darunter gemischt. Ein Model oder Tuch mit Butter bestrichen, darein gefüllt und eine kleine Stunde