

# **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**

393. Krebskuchen

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

Hammelfleisch recht fein,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter wird mit 4 Eigelb abgerührt,  $\frac{1}{8}$  Pfd. geriebener Parmesanfäs dazu gethan, dann das verwiegte Fleisch, dann noch mit zwei ganzen Eiern recht gut durcheinander gemacht, in eine bestrichene und mit Brod ausgestreute Form gefüllt und gebacken, und eine gute, beliebige Sauce daran gegeben oder nur mit gutem Schü servirt.

393. Krebskuchen. — Man macht von  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mehl und eben soviel Butter einen guten Teig, wellt ihn aus, und belegt ein bestrichenes Blech damit, so einen ganz niedern Rand hat. Von 25 Krebsen macht man Krebsbutter, bricht die Schwänze gut aus. Nun läßt man alle Krebsbutter, bis auf einen Löffelvoll, zergehen, läßt Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe dazu; die Sauce muß etwas dick werden; thut dann die Krebschwänze, welche ein wenig zerschnitten sind, darein, nebst 3 in Würfeln geschnittenen abgekochten Kalbsmilchling, läßt alles miteinander nur ein wenig aufkochen, stellt es vom Feuer, läßt es ziemlich verkühlen, rührt dann drei Eigelb darunter und den Schnee von zwei Eiweiß, füllt es in den Buttertorteig, und backt es ganz langsam recht schön. Beim Anrichten nimmt man den Kuchen recht behutsam aus dem Blech, thut ihn ohne Beschädigung auf die Platte, und streicht ihn, während dem er noch recht heiß ist, mit der zurückbehaltenen Krebsbutter, und trägt ihn aber dann gleich zu Tisch. Die ganze Oberfläche des Kuchens muß mit der Butter bestrichen werden, daß er einen Glanz davon hat.

394. Fleischkuchen. — Man belegt hiezu ebenfalls, wie bei obigem, ein Blech mit Buttertorteig, verwiegt dann 1 Pfd. gebratenes Kalbfleisch recht fein, so wie eine Handvoll Petersilie, 6 bis 7 Schalotenzinken und etwas Zitronenschalen, und dünstet es dann in Butter, ein wenig Mehl wird darüber gestreut, Fleischbrühe und etwas Schü daran gegossen; wenn es ein paarmal aufgekocht hat, so wird das Fleisch dazu