

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

214. Gebratene Austern

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

nes Brettchen auf den Fisch legen, damit er nicht über den Essig herausieht, weil er sonst dem Verderben ausgesetzt wäre.

214. Gebratene Auster. — Wenn man die Auster aufmacht, muß man sehr behutsam seyn, daß der Saft nicht ausläuft. Sie werden dann sehr gut von der untern Schale losgemacht, und neben einander auf einen Rost gestellt. Man läßt recht gute frische Butter zergehen, thut zu jeder Auster ein halbes Kaffeelöffelchen voll, bestreut sie mit vermischter Petersilie fein verwiegt, geriebenem Brod, Salz und Pfeffer. Eine kleine Zeit vor dem Anrichten wird der Rost sammt den Auster auf Gluthen gestellt, und etwas schnell gebraten; während dessen drückt man zu jeder Auster etwas Citronensaft; man kann auch den Rost mit den Auster in ein nicht allzuheißes Defelchen thun, und so braten, nur nicht daß sie trocken werden.

215. Falsche Auster. — Man nimmt etwas Sardellenbutter, welche man auf folgende Art bereitet: 6 bis 7 gewaschene Sardellen werden mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter in einem Mörser sehr fein gestoßen, dann durch ein Haarsieb getrieben. Man läßt nun die Butter zergehen, thut nach Verhältniß der Sauce Mehl dazu, schüttet gleich etwas Fleischbrühe oder Wasser darein, rührt fleißig darin, und wenn es eine kleine Weile gekocht hat, wird es auf die Seite gestellt, und Citronensaft daran gedrückt. Die Schalen von den Auster werden recht sauber gepußt, gut abgetrocknet, wenn es bald aufgetragen wird, so thut man in jede Schale von der Sauce, die aber nicht dick sein darf, legt in die Mitte derselben ein Stückchen Häringmilch, gesottene Hechtleber, oder auch nur ein Stück abgessottene Kalbmilchling, und trägt es auf.

216. Gesottene Krebse. — Die Krebse, wozu man von den größten nimmt, werden gut gewaschen, in ein Geschirr gethan mit Salz und Kümmel, dann siedend Wasser darüber geschüttet, daß es darüber geht, zugedeckt, und so eine Viertelstunde kochen lassen. Dann