

# **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**

216. Gesottene Krebse

[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 gepuht, 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

wird das Wasser abgeschüttet, die Krebse recht heiß auf eine Serviette angerichtet, oder auch nur auf eine Platte, wo man zwischen herum schöne Petersilie legt, und gleich aufträgt. Man kann auch, wer es liebt, et was guten Essig ins Wasser thun, und ein Stückchen frische Butter, und wer den Kümmel nicht liebt, statt dessen eine Zwiebel.

217. Krebsen im Dampf. — Die Krebse werden, wie die Obigen, gut gewaschen. Eine Form mit einem geschlossenen Deckel wird am Boden mit Petersilie belegt, von den Krebsen darauf gelegt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Salz und wieder Petersilie darauf gethan, dann die Krebse alle darüber, dann schüttet man, wenn es 50 Krebse sind, ein Trinkglas voll Wein darüber und ein Löffel voll Provenceröl, deckt die Form gut zu, stellt sie ins kochende Wasser, und läßt es beinahe  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, so werden sie gewiß recht schmackhaft seyn. Man richtet sie dann schön auf eine Platte an, ziert sie mit Petersilie, und schüttet die Sauce darüber, und trägt sie recht heiß auf. Besitzt man keine solche Form, so kann man die Krebse auf die nämliche Art in eine Serviette packen, zubinden, wie zu einem Pudding, und dann eine gute  $\frac{1}{4}$  Stunde in gesalzenem Wasser kochen.

218. Frikasirte Frösche. — Wenn die Fröschen gut gepuht und gewaschen sind, werden sie in einander geschrenkt gut abgetrocknet. Man läßt ein Stückchen Butter zergehen, zu 50 Frösche eines halben Hühnereies groß, läßt 1 Löffel voll Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe oder Wasser daran, Salz, Muskatnuß, Zitronenschalen, läßt alles eine Weile kochen, thut dann die gut abgetrockneten Frösche darein, deckt sie zu, und läßt sie unter öfterm schütteln eine Viertelstunde kochen; beim Anrichten verrührt man 2 Eigelb mit einem Löffel voll saurem Rahm, rührt es in die Sauce, läßt es aber dann nicht mehr kochen. Man kann auch nach Gutfinden etwas Wein zur Sauce nehmen, sie wird noch kräftiger.