

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

24. Krebsbutter

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

in siedendem Salzwasser, rührt 4 Loth Butter recht leicht mit 3 ganzen Eiern, reibt das Hirn, nebst Salz, Gewürz und etwas Grünem fein, rührt dann 2 Feingeriebene Kreuzergipfel darunter und formirt Knöpflein daraus, welche man $\frac{1}{4}$ Stunde in guter Fleischbrühe kochen läßt; man kann sie zu allen gebähten Brodsuppen gebrauchen.

21. Knöpflein von Hühnerleber.

Von mehreren Hühnern verwiegt man das Herz und die Leber fein, dämpft etwas Petersilie, Salz, Schnittlauch und 2 Schalotten, welches ebenfalls fein verwiegt seyn muß; dann weicht man 1 Kreuzerbrod in Wasser ein, drückt es aus, giebt 3 Eier und 1 Hand voll geriebene Gipfel daran, rührt alles recht durcheinander und macht runde Knöpflein daraus, welche man in Wasser oder Fleischbrühe kocht.

22. Knöpflein von Hühnerfleisch.

Man wiegt das Fleisch von 1 jungen Huhne recht fein, reibt 2 Kreuzergipfel, feuchtet sie mit süßem Rahm an, nimmt 2 Loth zergangene Butter nebst etwas Grünem, einigen Zitronenschalen und Salz, arbeitet alles recht durcheinander, verdünnt es mit 3 Eiern, welche vorher recht verrührt sind, macht mit einem Löffel lange oder runde Knöpflein daraus und kocht sie.

23. Knöpflein von gebrühtem Teig.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch kochen, rührt Mehl hinein, bis der Teig dick ist, rührt ihn so lange, bis er sich von der Pfanne löst, thut ihn in eine Schüssel, rührt 3 bis 4 Eier hinein, giebt etwas Salz und Muskatnuß daran und macht Knöpflein daraus; man kann sie backen oder kochen.

34. Krebs-Butter.

Von 25 Krebsen werden die Scheeren und die Schweife ausgelöst, die Schalen mit 1 Vierling Butter gestoßen, und das Gestoßene ausgekocht und durch ein Tuch aus-

gedrückt; dann läßt man 1 Schoppen Milch kochen, drückt sie ebenfalls durch das nämliche Tuch, wodurch man die Krebsbutter gedrückt hat, rührt 4 ganze Eier in die Milch, giebt etwas Salz und Muskatnuß dazu und seiet es durch einen feinen Schaumlöffel in eine Schüssel; dann nimmt man kleine Mödel, bestreicht sie mit Krebsbutter, füllt die Krebsmilch darein und läßt sie in einem Ofen gestehen oder im Wasser kochen.

25. Krebs-Knöpflein.

Man siedet 15 Krebse in Salzwasser, thut die Schweife und Scheeren heraus, und wiegt sie klein; die ausgeleerten Schalen stößt man fein, röstet sie mit einem Stückchen Butter und preßt sie durch ein Tuch; hierzu nimmt man die gewiegten Krebse, 2 geriebene Eipfel, Salz, Muskatnuß, welches man zuvor mit einem Löffel voll Rahm anfeuchtet, 3 ganze Eier, macht dieses leicht untereinander, daß der Teig nicht zu dick wird, und legt Knöpflein in siedende Brühe.

26. Krebs-Knöpflein anderer Art.

6 Loth Krebsbutter wird mit 2 Eierdotter und einem ganzen Ei leicht angerührt; dann schneidet man von 1 Kreuzerbrod die Rinde ab, weicht es in gute Milch, drückt es aus und rührt es in die Krebsbutter; dann rührt man noch eine Hand voll geriebene Eipfel nebst Salz und etwas Grünes dazu und kocht sie in siedender Fleischbrühe.

27. Abgerührte Leber-Knöpflein.

Es werden 4 Kreuzer-Eipfel gerieben und mit ein wenig süßen Rahm angefeuchtet; dann wiegt man 1 Pfd. Leber fein, thut dieses zusammen in eine Schüssel, rührt 6 ganze Eier, einige Schalotten, etwas Petersilie, Schnittlauch, Salz, Gewürz und 1 Eßlöffel voll Mehl darein, rührt alles recht untereinander und macht Knöpflein; die zur Suppe werden klein, zum Schmalzen größer gemacht.