

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

24. Froschschenkel in der Sauce

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

24. Froschschenkel in der Sauce.

Wenn dieselben gepuht und gewaschen sind, so macht man folgende Sauce: man nimmt frische Butter in eine Reine, giebt fein verwiegte Petersilie, Schalotten oder Zwiebeln dazu, läßt dieses dämpfen, rührt 1 Kochlöffel voll Mehl hinein, gießt ein wenig Wein, Wasser oder Fleischbrühe daran, giebt Salz, Nägelein und ein Zitronenrädchen dazu, läßt die Sauce gut einkochen, und schüttet dann die Froschschenkel hinein, und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde schnell kochen; beim Anrichten verrührt man 1 Eiergelb, 1 Löffelvoll Rahm und 1 Löffelvoll Wasser, rührt es zu den Froschschenkeln, und giebt sie zu Krasseten oder Nudeln auf den Tisch.

25. Abgeschmälzte Froschschenkel.

Man puht und wäscht die Froschschenkel, knüpft sie, und siedet sie $\frac{1}{4}$ Stunde in Wasser; dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine Platte, schmälzt sie mit geriebenem Brod gut ab, streut ein wenig kleingeschnittenes Schnittlauch oder Petersilie darauf, und giebt sie so auf den Tisch.

26. Grundeln blau zu sieden.

Man wäscht sie sauber, läßt sie in einem Seier ablaufen, erliest sie recht reinlich, damit nichts Unreines mehr darunter bleibt, und thut sie in eine Reine. Wenn es $\frac{1}{4}$ Pfd. Grundeln ist, so gießt man ein kleines Glas voll Weinessig darüber, und deckt die Reine zu; setzt gleich eine messingene Pfanne mit Wasser, und wenn man will, auch ein Glas Wein dazu, zum Feuer, thut nach Gutdünken Salz, 1 Zwiebel, ein wenig Kümmel, Zitronenschalen und Lorbeerblatt darein. Wenn dieses $\frac{1}{2}$ Bierstunde gesotten hat, so werden die Grundeln dazu gethan, und nur so lange auf dem Feuer gelassen, bis sie in die Höhe steigen. Dann werden sie angerichtet, klein gezopfte Petersilie darauf gestreut, und noch Essig besonders dazu auf den Tisch gegeben.