Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

54. Krebsen zu sieden

urn:nbn:de:bsz:31-107321

Visual Library

52. Karpfen oder andere Fische zu backen.

Man schuppt, putzt und wäscht die Fische ab, schneidet sie auf, nimmt das Eingeweide heraus, schneidet sie in gehörige Stückchen, salzt sie und läßt sie 1/4 Stunde im Salz stehen; dann trocknet man mit einem Tuche das Schleimige ab, kehrt jedes Stück in Mehl um, dann in verrührten Eiern, streut geriebenes Brod darauf, und backt sie in ganz heißem Schmalz recht rösch, wenn das Schmalz nicht recht heiß ist, so werden die Fische fett; wenn sie alle gebacken sind, so nimmt man grüne Petersilie, und läßt sie in einer Minute in ganz heißem Schmalz rösch backen, streut sie auf die gebackenen Fische, und giebt sie heiß auf den Tisch. Die gebackene Petersilie kann man bei allen Fischen und Fröschen anwenden.

53. Karpfen oder andere Fische auf französische Art.

Man schneidet die Fische, welche von jeder Gattung seyn können, nachdem sie abgeschuppt sind, in gehörige Stücke, salzt sie gut, spritzt ein wenig Weinessig darüber, und läßt sie ein wenig stehen. Hernach setzt man eine Pfanne oder Kasserole mit rothem Wein und ein wenig Wasser auf, giebt einige zerschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganze Nägelein, ganzen Pfeffer und Zitronenschalen daran. Wenn dieses zusammen kocht, giebt man die Fische dazu, und läßt sie darin weich kochen, und legt die Fische auf die Schüssel. In den Sud legt man ein Stück Zucker, auf Zitronen gerieben, ein Stückchen Butter, mit 1 Eßlöffelvoll Mehl vermengt, läßt es zusammen einkochen, läßt es durch ein Sieb auf den Fisch laufen, und giebt ihn zur Tafel.

54. Krebse zu sieden.

Die Krebse werden gewaschen, hernach in Wasser und ein wenig Essig, worin man ein Stückchen Butter wie eine Nuß groß, Petersilie und Salz thut, 1/4 Stunde

gekocht; sind die Krebse groß, so garnirt man sie mit Petersilie, und giebt sie so auf den Tisch.

55. Gefüllte Krebse.

Man siedet große Krebse in gesalzenem Wasser ab; dann macht man die Schalen von den Krebsen los, schneidet die Füße neben weg, schält die Schweife und Scheeren ab, doch so, daß die Scheeren und der untere Theil sammt den Schweifen aneinander bleiben. Es muß das Unreine an den Rippen sauber weggeputzt und der Magen weggethan werden; man füllt die Schalen mit einer Fülle, welche beliebt, drückt die ausgefüllten Schalen wieder auf das Gerippe der abgeschälten Krebse, bestreicht jeden mit Eierdotter und zergangener Butter, legt sie in eine Bratpfanne und läßt sie in einem Ofen backen. Indessen macht man die Brühe auf folgende Art dazu: man siedet Kalbsbrisen in gesalzenem Wasser, aber nicht ganz weich, hackt sie mit gesottenen Morcheln ganz klein, gießt, so viel man Sauce braucht, Fleischbrühe daran, thut zerschnittene Zitronenschalen und Saft, nebst geriebener Muskatnuß dazu, läßt dieses alles ½ Stunde kochen; dann rührt man etliche Eierdotter mit 1 Löffelvoll kalten Wasser ab, gießt von dem Gekochten daran und richtet es hernach über die Krebse an.

56. Ausgemachte Krebse mit Sauce.

Man siedet die Krebse in gesalzenem Wasser ab, und macht sie wie gewöhnlich aus den Schalen, aber doch so, daß nur die Schalen davon wegkommen und das Uebrige, wenn das Unreine sammt den Füßen abgeschnitten worden ist, aneinander bleibt, legt sie auf eine Schüssel, thut Fleischbrühe, Butter, Muskatnuß, Zitronenschalen und Saft, nebst ein wenig Wein daran, läßt sie ¼ Stunde auf Kohlen aufkochen, rührt die Brühe mit einigen Eierdottern ab, trägt sie auf den Tisch. Wenn man keine Eierdotter an der Sauce haben will, kann ein wenig in Butter geröstetes Mehl oder geriebenes Brod damit aufgekocht werden.