

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

101. Krebskäse anderer Art

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

macht man eine Sauce auf folgende Art: man nimmt die andere Hälfte der Krebsbutter, läßt sie zergehen, rührt 1 Löffelvoll Mehl darein, und dämpft es nur ein klein wenig darin; dann gießt man, so viel man zur Sauce braucht, halb Milch und halb Rahm daran, salzt es ein wenig, und läßt es unter starkem Umrühren aufkochen; dann legt man den Krebskäse auf eine Platte, thut die Krebschweife darauf, gießt die Sauce darüber, und trägt es auf. Wenn die Krebse Eier haben, so bewahrt man diese auf, und streut sie beim Anrichten auf dem Krebskäse herum. Wer das Süße liebt, kann auch Zucker und Zimmet in diesen Krebskäse thun.

101. Krebskäse anderer Art.

Man macht wie zu dem vorigen die Krebsbutter; an die Hälfte von den gerösteten Schalen und die Hälfte der Butter gießt man 1 Schoppen Milch, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und preßt es durch; dann verkleppert man 6 Eier, gießt die Krebsmilch dazu, drückt ein wenig Zitronensaft daran, thut Salz, etliche Schnitten eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Milchbrod, dem zuvor die Rinde abgeschnitten worden ist, und die Krebschweife kleingeschnitten dazu, und läßt es in einer Pfanne auf dem Feuer gerinnen; dann legt man ein sauberes Tuch in einen Seier, gießt das Geronnene darein, bindet es zu, und läßt es ablaufen; wenn dieses geschehen ist, legt man den Käse ganz oder zu Stückchen geschnitten auf eine Platte, und macht eine Sauce auf folgende Art dazu: man nimmt die andere Hälfte der Krebschalen sammt der Butter, gießt so viel Milch, als man zur Sauce braucht, daran, thut ein wenig Salz und Muskatnuß dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer aufkochen; dann gießt man es durch ein Tuch, rührt einige Eierdotter daran, richtet den Krebskäse auf eine Platte an, gießt die Sauce darüber, und trägt ihn auf den Tisch. Will man aber die Sauce von Fleischbrühe haben, so kocht man die Schalen und Butter in

derselben mit einigen Schnitten von weißem Brode so lange, bis das Brod ganz verkocht ist; dann treibt man die Sauce durch ein Haarsieb, thut ein wenig Schnittlauch, Petersilie und Salz daran, läßt sie mit diesem noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und richtet sie hernach über den Krebskäse an.

102. Mandel-Speise.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln feingestossen, und mit 4 Loth Butter, 6 Eierdottern und 4 Loth Zucker recht leicht untereinander gerührt; dann thut man Zitronenschalen daran, rührt es noch eine Zeitlang, schlägt das Weiße der Eier zu Schnee, rührt ihn darunter, bestreicht einen Model oder einige Modelchen mit Butter, füllt das Angerührte hinein, und backt es langsam im Ofen.

103. Makaroni.

Man kocht 1 Pfd. neapolitanische Makaroni in gesalztem Wasser weich, und kühlt sie hernach in kaltem Wasser ab; dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit $\frac{1}{2}$ Schopp. sauern Rahm, 3 Eiergelb und $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebenen Parmesankäse gut ab, und rührt die abgekochten Makaroni auch darunter; dann bestreicht man eine Kasserole mit Butter, streut sie mit geriebenem Brod aus, giebt die Makaroni darein, und läßt sie in einem Ofen schön gelb backen.

104. Makaroni mit Schinken.

Es wird 1 Pfd. Makaroni in Salzwasser weich gekocht; dann verwiegt man übriggebliebenen Schinken, rührt ein wenig Butter mit 3 Eiergelb und $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm ab, rührt die Makaroni und den Schinken darunter, füllt diese Masse in ein mit Butter bestrichenenes irdenes Geschirr, und läßt sie in einem Ofen $\frac{3}{4}$ Stunde backen. Es können auch gewöhnliche Nudeln auf diese Art zubereitet werden.