

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

100. Krebskäse

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

98. Kraketen von Gries.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Maas Milch siedend werden, rührt 6 Eßlöffelvoll Gries hinein, und läßt dieses kochen, bis es recht dick ist; dann thut man es in eine Schüssel, läßt es unter beständigem Umrühren abkühlen, schlägt dann 8 Eier daran, salzt es, und backt es ganz langsam unter öfterem Umkehren in heißem Schmalze.

99. Gefüllte Kräpflein.

Es wird ein gewöhnlicher fester Nudelsteig, wozu ein wenig Butter genommen wird, gemacht, und so dünn als möglich ausgewallt; dann nimmt man übriggebliebenes Fleisch, verwiegt es fein, und läßt dieses, nebst zerschnittenen Zwiebeln und Schnittlauch in einer Reine mit Butter anziehen, bis es den gehörigen Geschmack hat, rührt 1 Kochlöffelvoll Mehl und etwas Fleischbrühe daran, läßt dieses einige Minuten kochen, und rührt 2 Eier hinein; wenn dieses geschehen ist, so bestreicht man den Teig mit Wasser, schneidet ihn in Riemen, nachdem man die Kräpflein groß oder klein haben will, füllt mit einem Eßlöffel die Fülle auf den Teig, schneidet ihn mit einem Küchenrädlein langsam ab, und läßt die Kräpflein in siedendem Salzwasser einen Wall thun; dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine Platte, und schmälzt sie mit geriebenem Brode ab.

100. Krebskäse.

Man macht von 25 Krebsen $\frac{1}{2}$ Pfd. Krebsbutter, und preßt sie durch ein sauberes leinenes Tuch; dann verkleppert man 10 Eier recht stark, rührt nach und nach $\frac{1}{2}$ Maas halb Milch und halb süßen Rahm dazu, thut dieses mit der Hälfte von der Krebsbutter und Salz in eine messingene Pfanne, und läßt es unter beständigem Umrühren zusammen gerinnen; dann gießt man es in einen großen oder in einige kleine Mödel, welche Löcher haben, oder in einen Seier zum Ablaufen. Indessen

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