

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

99. Gefüllte Kräpflein

[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 Nudelteig, 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