

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

89. Krebsknopf

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

bestreicht man eine Form oder ein Tuch mit Butter, thut die Masse darein, läßt sie in kochendem Wasser gut werden, und macht eine Butter-Sauce daran.

89. Krebs-Knopf.

Man reibt von 2 oder 3 Kreuzerbroden die äußere Rinde ab, schneidet das Brod in der Mitte entzwei, und weicht es in Milch ein; indessen macht man von 25 bis 30 kleinen Suppenkrebsen ein starkes halbes Pfd. Krebsbutter, rührt sie, bis auf so viel, als man zur Sauce braucht, mit 6 bis 7 Eierdottern in der Wärme ab, thut das eingeweichte Brod, die Hälfte von den Krebsschweifen, welche kleingeschnitten seyn müssen, einige in Salzwasser abgesottene und kleingeschnittene Kalbsbrisen, nebst abgesottene Morcheln, Salz, Muskatnuß und einer Handvoll kleingewiegtem Petersilienkraut dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, und rührt ihn auch darunter; dann bestreicht man ein leinenes Tuch mit Butter, schneidet die andere Hälfte der Krebschweife der Länge nach voneinander, legt diese mit der äußeren Seite auf das mit Butter bestrichene Tuch, zwischen die Krebschweife aber abgesottene Morcheln, gießt die Masse darauf, bindet das Tuch fest zu, legt es in siedendes Salzwasser, und läßt den Knopf 1 gute Stunde kochen, ist er aber größer, so muß er 2 kleine Stunden kochen; dann macht man eine Krebs-Sauce auf folgende Art dazu: man läßt die zurückbehaltene Krebsbutter zergehen, rührt einige Löffelvoll Mehl daran, und wenn es anfängt zu schäumen, so rührt man es mit Fleischbrühe, worin die Krebschalen gesotten worden sind, an, thut Muskatnuß, ein wenig Zitronenschale, und wenn man will, etwas Wein dazu, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und richtet es hernach über den Knopf an. Beim Anrichten kann man auch einige Eierdotter und etwas süßen Rahm an die Sauce rühren.