

Maria Ludolfs

## **55. Krebse mit Sahne.**

Man kocht 15-20 Stück schöne Tafelkrebse nach der obigen Vorschrift, und löst sie so heiß wie möglich aus den Schalen. – Indes bringt man 1/8 Liter Sahne nebst einem Stückchen Butter, Salz, Pfeffer und einigen Löffeln Weißwein ins Kochen, dünstet die ausgelösten Krebse verdeckt einige Minuten in der Sauce durch und richtet sie mit dieser in einer passenden Schüssel an.

*(60 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap135.html>*