Maria Ludolfs

13. Krebs-Sauce.

Man kocht 15 Krebse in vielem siedenden Wasser gar, bricht Scheeren und Schwänze aus und stellt diese mit etwas kalter Bouillon überfüllt bei Seite. Die Krebsschalen stößt man, thut sie in 40 Gramm Butter, schwitzt sie darin durch, streut 30 Gramm Mehl darüber, gießt 1/8 Liter gute Fleischbrühe dazu und kocht die Sauce langsam dicklich ein. Man streicht sie durch, giebt 2 Löffel süße Sahne und ein Stückchen frische Butter, das etwaige noch nötige Salz und eine Prise weißen Pfeffer dazu, legt das ausgelöste Krebsfleisch hinein und läßt die Sauce heiß werden, ohne daß sie kochen darf. – Man giebt diese Sauce zu Fisch, Hühnerspeisen, verschiedenen, feinen Gemüsen, Pasteten, Mischgerichten ec. – Einfacher bereitet man die Sauce ohne Krebsfleisch aus eingemachter Krebsbutter.
(122 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap429.html

classtests.com