Maria Ludolfs

53. Krebse zu kochen.

Vor dem Kochen suche man die Krebse sehr eigen aus, damit ja kein toter darunter bleibt, werfe die lebendigen in ein Gefäß und reinige sie sorgfältig mit einer Bürste in einer großen Schale mit Wasser vom Schlamme. Dann werfe man sie, etwa 1 Mandel, in 1 Liter kochendes Wasser, dem man 30 Gramm Salz, 2 Gramm Kümmel und 15 Gramm Zwiebelscheiben beigefügt hat. Die Krebse müssen aber nach und nach in das Wasser geworfen werden, damit dieses nicht aus dem Kochen kommt. Die glühend gemachte Ofenzange einen Augenblick in das kochende Wasser zu halten, giebt den Krebsen eine schöne rote Farbe. Sobald alle Krebse rot sind, zieht man den Topf vom Feuer fort und läßt die Krebse dann noch 1 Stunde in mäßiger Wärme ziehen. Man macht ½ Liter von der Brühe mit etwas Mehl sämig, thut Fleischextrakt und 20 Gramm Butter daran und richtet die Krebse in dieser Sauce an.

Man kann auch die Krebse auf einer Serviette anrichten und nur frische Butter dazu geben.
(165 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap133.html

classtests.com