

## **56. Krebse mit Kräuterbéchamellesauce.**

Eine Mandel Tafelkrebse werden wie in Vorschrift 1 gekocht. Dann röstet man ein Stückchen rohen Schinken mit 1 Löffel Mehl in zu Sahne gerührter Butter nebst etwas gewiegter Petersilie, Dill und Zwiebeln gut durch, gießt soviel von der Krebsbrühe daran, daß eine sämige Sauce entsteht, die man durchstreicht, mit einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extrakt aufkocht und mit neuen Kartoffeln zu den hoch angerichteten Krebsen serviert.

*(64 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap136.html>*