

17. Leipziger Allerlei.

Man braucht 15 junge Karotten, 150 Gramm Spargel, 1 kleinen Kopf Blumenkohl und $\frac{1}{4}$ Liter Morcheln. Die Gemüse werden geputzt, die Spargel in Stücke geschnitten, der Blumenkohl zerteilt, die Morcheln gut geputzt und gebrüht. Alle Gemüse kocht man für sich in Salzwasser weich. – 5 Krebse kocht man, bricht das Fleisch aus den Schalen, stößt diese, schwitzt sie in 40 Gramm Butter, füllt $\frac{1}{4}$ Liter Gemüsewasser auf und kocht damit die Schalen 20 Minuten.

- 5 Man gießt sie durch und füllt die Krebsbutter möglichst ab. In 15 Gramm Butter schwitzt man acht Gramm Mehl, verkocht dies mit der Krebsbouillon, fügt 5 Gramm Fleischextrakt daran, würzt mit Pfeffer und Salz und erhitzt die Gemüse vorsichtig in der Sauce. – Das Krebsfleisch wird zuletzt durchgerührt und das Gericht mit der Krebsbutter beträufelt. Es wird gern mit Büchsenszunge serviert.

(133 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap311.html>