

46. Krebssuppe.

Vorbereitung zur Krebssuppe.

Man koche nach folgender Anweisung Klöße von Krebsen:

Ein halbes Schock gute Mittel-Krebse läßt man, nachdem sie gewaschen sind, mit ½ Liter Wasser soviel, daß sie gut bedeckt sind und etwas Salz auf schnellem Feuer gar kochen, nimmt sie dann ab und läßt sie kalt werden. Dann wird das Fleisch aus Schwanz und Scheeren herausgenommen, feingehackt und mit Krebsbutter und zwei eingeweichten 5 Milchbrotten, einer Prise gestoßenem, weißen Pfeffer und Salz nach Geschmack, dem Gelben von 4 Eiern und einem ganzen Ei gut durchgerührt. Die eingeweichten Milchbrote müssen aber noch vorher ausgedrückt werden. Man kocht einen Probekloß ab; ist er zu locker, thut man noch ein ganzes Ei und etwas geriebene Semmel hinzu; ist er zu fest, so wird etwas Butter angerührt. Die Klöße werden mit einem kleinen Eßlöffel abgestochen und in der Suppe gar gekocht.

Bereitung der Krebsbutter.

10 Man stoße die roten Krebschalen von dem halben Schock Krebse in einem Mörser ganz fein und lasse sie dann in einer Kasserolle mit einem halben Pfund Butter unter öfteren Rühren gelinde gebraten. Wenn die Butter schäumt und in die Höhe kommt, gieße man das Ganze in ein Sieb und lasse es in einen Napf ablaufen. Darauf kann man die Schalen noch einmal mit etwas Wasser auskochen, um die darin bleibende Butter zu gewinnen, die man mit einem Löffel klar abnehmen und zu der ersten hinzuthun kann.

15 Die Suppe.

Die Suppe selbst wird folgendermaßen bereitet: Man schmilzt in einer Kasserolle die nach Vorschrift bereitete Krebsbutter, thut verhältnismäßig viel Mehl hinzu und gießt die dazu bestimmte Brühe an, mit der man sie 10 Minuten kochen läßt. Dann wird sie durchgegossen und mit den oben angegebenen Klößen und Krebsnasen, mit demselben Teig gefüllt, angerichtet.

(281 Wörter)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap055.html>