lein, Euterlein und Krebsschwänzen. Wenn solche, wie schon gemeldt, im Salzwasser verwellt sind, werden sie nebst einem Loth Trüffeln oder Morchen klein geschnitten. (Die Trüffeln werden immer zu allen Speisen zuvor in Wein gekocht). Man läßt hierauf 3 Messerspitzen voll Mehl in einem Stücklein Butter anziehen, dämpft alles Geschnittene darin, nebst klein geschnittener Petersilie und Muskaten, und thut ein wenig Krebs-Sauce oder Fleischbrühe und das benöthige Salz daran. Wenn solches gekocht und wieder erkaltet ist, füllt man die Pastetlein damit, thut einen Deckel, worin eine Oeffnung ist, darüber, verrührt ein Ey wohl mit einem Eßlöffel Krebsbutter, bestreicht sie damit, und backt sie im Backofen gelb.

Krebs-Pastetlein zur Fastenzeit.

Die Krebsbutter wird auf die schon gemeldte Art verfertigt, und wie die andere Masse gerührt. Von einem halben Pfund Krebsbutter gibt es 18 Pastetlein. Zum Ragout dämpft man ein paar Charlottenzwiebeln und ein wenig Petersilie in einem guten (ziemlichen) Stück Butter, schlägt hierauf 4 Eyer daran, und rührt so lange darin, bis die Eyer fest beysammen sind. Dann thut man's in eine Schüssel, schneidet die Krebsschwänze zu kleinen Bröckelein, ebenso eine Hand voll verwellte Morchen, thut Muskatenblüthe und Salz nebst 2 Eßlöffeln voll gutem süssem Rahm dazu, rührt dieß mit 2 Eyergelb recht untereinander, füllt die bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Mödel von der gerührten Masse halb voll, thut von dem Ragout etwas darauf, deckt sie wieder von der Masse zu, und backt sie nun schnell, damit sie nicht austrocknen.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn330317717/70 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG