

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

80. Krebse zu kochen

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

79. **Dill- oder Petersilien-Fische.** 2 $\frac{1}{2}$  Pfund Fisch (Schleie, Hecht, Karpfen, Barsch 2c.) werden nach dem Schuppen und nachdem sie ausgenommen sind, in Stücke geschnitten und eingesalzen. Drei Stunden später werden die Fische in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und mit 2 Eßlöffeln (100 Gramm) Butter und 5 Zwiebeln mittlerer Größe, welche auf den Boden des Topfes gelegt werden, 15—20 Minuten lebhaft gekocht. Nachdem das Kochen ungefähr 10 Minuten gewährt hat, gießt man nach Geschmack — ungefähr  $\frac{1}{8}$  Liter — Essig zu und quirlt knapp  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl mit  $\frac{1}{2}$  Liter saure Sahne daran. Wenn das Gericht fertig ist, werden 1—2 Eßlöffel gehackter, grüner d. h. frischer Dill oder Petersilie hinzugetan und noch 1—2 Minuten mitgekocht. Der Fisch kann bis zum Auftragen in der Sauce stehen bleiben.

80. **Krebse zu kochen.** Man tötet die Tiere, indem man sie rasch mit soviel kochendem, heißem Wasser begießt, daß sie davon bedeckt sind. Darauf bürstet man sie in reinem Wasser sauber ab, setzt sie mit kochendem Salzwasser oben bedeckt aufs Feuer und läßt sie 10 Minuten kochen. Das Wasser wird alsdann abgegossen und kann zu Krebsuppe oder zu der Sauce benutzt werden, welche man zu den Krebsen gibt.

81. **Karpfen oder Hecht blau.** Ein zweipfündiger Karpfen oder Hecht wird ausgenommen; von dem Eingeweide wird nur der Darm, die Galle und Blase entfernt, während Leber, Rogen oder Milch 2c. mitgekocht wird. Hierauf wird der Fisch der Länge nach durchgespalten (was mit Vorsicht geschehen muß, damit auch der Schwanz mit gespalten wird), innen gut ausgewaschen,  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Kochen auf der Schuppenseite mit dem kalten, später zur Verwendung kommenden Essig übergossen und mit einem Teil des später angegebenen Salzes bestreut. Geschuppt wird der Fisch nicht; derselbe ist vorsichtig zu behandeln, daß der Schleim nicht abgeht, denn sonst wird der Fisch durch den Essig nicht schön blau. Der Fisch wird sodann im ganzen oder in Stücke zerschnitten in kochendes Wasser gebracht und darin  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam gekocht, und nachher noch  $\frac{1}{4}$  Stunde auf heißer Stelle, ohne zu kochen, stehen gelassen. Dem Kochwasser werden auf je 1 Liter  $\frac{1}{16}$  Liter Salz,  $\frac{1}{16}$  Liter Essig, 10 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel und im ganzen eine Handvoll Suppengrünes zugesetzt. Der Fisch wird mit zerlassener Butter gegeben, wozu ungefähr 200 Gramm erforderlich sind; auch kann dazu geriebener roher Meerrettig, der mit Essig angefeuchtet wird, und Kartoffelstücke mit Butter gereicht werden.

82. **Alal blau gekocht.** Das Schlachten des Aales geschieht in der Weise, daß man ihn mit der linken Hand fest am Kopfe faßt und mit der rechten das Genick oben an der Stelle, wo die Flossen sitzen, durchschneidet, wobei die Haut möglichst geschont und nicht abgerieben werden darf. Sodann schneidet man den etwa 1 $\frac{1}{2}$  bis 1 $\frac{3}{4}$  Pfund Alal in Stücke, bestreut ihn  $\frac{1}{2}$