

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 36. Karpfen auf den Rost

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

N^o 35. Karpfen mit einer weißen Brühe.

Der Karpfen wird geschuppt und in Theile geschnitten, wie schon einigemal ist gelehrt worden. Dann schneide 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Sellerie und 1 Petersilienwurzel in ein Geschirr, gib 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie und Thymian dazu, und gieß 1 Maß Wasser nebst $\frac{1}{2}$ Maß Essig daran; gib aber ziemlich Salz dazu, und laß es sieden. Lege dann die Karpfenstücke hinein, und laß sie gar werden.

Nimm hernach in ein Geschirr 6 Loth Butter mit 6 Sardellen fein geschnitten, auch eine kleine obere Kaffeschale voll ganzer Kapern, den Saft von einer Zitrone oder ein wenig guten Essig, 12 Eierdotter, Salz und etwas Pfeffer. Ist es Zeit zum Anrichten, so richte den Karpfen auf die Schüssel, und rühre die Brühe auf dem Feuer ab, bis sie anfängt dick zu werden, laß sie aber nicht kochen, gib etwas fein geschnittene Petersilie dazu, und gieß die Brühe über die Karpfenstücke.

Der Sud zum Blaufisch wird auf die nämliche Art eingerichtet und gesotten (wie schon Meldung geschah) nur daß dort der Fisch nicht geschuppt wird. Auf solche Art wird der Blaufisch viel besser sein, als wenn man mehr Essig als Wasser nähme. Eben so können auch andere Sorten Fische mit dieser gemeldeten Brühe gegeben werden.

N^o 36. Karpfen auf den Rost.

Einen oder zwey sauber geschuppte Karpfen von 6 Pfd. (wie schon mehrmal ist gesagt worden) macht man auf dem Rücken auf, und wascht solche sauber aus, worauf sie mit einem Tuch gut abgetrocknet werden. Dann gib ihnen Salz u. Pfeffer, schneide 12 Charlotten, Petersilie, Basilie u. Thymian recht fein, bestreue außen und innen die Karpfen damit, und lege einige Lorbeerblätter dazu. Laß hernach auch 6 Loth Butter zergehen, gieß sie über die Karpfen, und laß sie etliche Stunden stehen. Wenn es Zeit ist, stelle den Rost auf die Gluth, laß ihn heiß werden, lege die Karpfen darauf, u. laß sie schön braten. Hernach lege sie auf die Schüssel, und laß 4 Loth Butter gelb werden. Dann gieß $\frac{1}{4}$ Maß Essig dazu, gib etwas geschnittene Zitronenschale daran, laß es aufkochen, und gieß dann die Brühe über die Karpfen.