

# **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 37. Gefüllte Karpfen

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

N<sup>o</sup> 37. Gefüllte Karpfen.

Man schuppt eben so viel Pfund Karpfen, wie vorher, und machet sie am Rücken auf (es müssen aber Rogner sein).

Diese Karpfen salze ein, den Rogen siede im Wasser mit Salz, schneide 12 Charlotten, Petersilie, etwas Basilie und Thymian fein, lege die Charlotten in ein Geschirr mit 6 Loth frische Butter, und laß sie ein wenig dünsten. Gib hernach die Kräuter mit dem Rogen dazu, streue eine Handvoll geriebenes Semmelmehl nebst Pfeffer und Salz daran, laß es auf dem Feuer anziehen, bis es dick wird, und laß es nachher kalt werden.

Die Karpfen trockne mit einem Tuch ab, fülle sie ein, lege sie sodann auf eine Schüssel, und gib 2 Lorbeerblätter, wie auch 6 Loth zerlassene Butter dazu.

Ist es Zeit, so stelle den Rost auf die Gluth, laß ihn heiß werden, lege den Karpfen darauf, laß ihn schön langsam ausbraten, und lege ihn auf eine Schüssel. Dann gib 8 Loth Butter in ein Geschirr, laß sie gelb werden, schütte eine obere Kaffeschale voll Kapern, wie auch ein wenig guten Essig hinein, laß es aufkochen, und gieß es über den Fisch.

N<sup>o</sup> 38. Bärtsche mit Petersilie.

Siede für 12 Personen 14 Bärtsche, nachdem du bei der Gloße die Galle herausgenommen hast im Salzwasser ab, nimm sie dann aus dem Sud, schuppe sie sauber, lege sie auf die Schüssel, gieß eine obere Kaffeschale voll guten Essig darüber, halte sie warm, reib ein wenig Muskatennuß darauf, und bestreue sie mit fein geschnittener Petersilie. Schneide 2 Zwiebeln in einen Tiegel, gib 4 Loth frische Butter dazu, laß die Zwiebeln auf dem Feuer gelb werden, und gieß hernach diese heiße Butter durch ein Haarsieb über die Bärtsche.

Zu diesen auf eben erwähnte Weise zugerichteten Bärtschen kann auch eine weiße Brühe gegeben werden (wie schon bei den weißen Brühen Meldung geschah).

Die Bärtsche können auch roh geschuppt, und hernach eingezalzen werden, worauf man sie 1 Stunde im Salz stehen läßt. Dann trocknet man sie mit einem Tuch sauber ab, und legt sie auf eine Schüssel, gibt hernach fein geschnittene Kräuter und Butter darüber, wie schon ist gemeldet worden; dann lehrt man sie in der Butter und den Kräutern um, bestreut