

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 40. Ragout von Aal

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

sie mit feinem Semmelmehl, und läßt sie auf dem Roste schön gelb braten.

Die Brühe dazu mache also:

Schneide 12 Charlotten mit etwas Petersilie, ein Pfötchen Kapern und 6 Sardellen fein, lege das Zusammengeschnittene nebst 6 Loth Butter in einen Tiegel oder Kastrol, und laß es ein wenig dünsten; dann stäube einen Kochlöffel voll feines Mehl daran, gib $\frac{1}{4}$ Maß guten Essig und $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe nebst Salz dazu, laß es aufkochen, gieß die Brühe auf die Schüssel, lege die Bärtsche darauf, und drücke den Saft von einer Zitrone darüber.

N^o 39. Hecht in der Brühe.

Dieser Hecht muß 5 — 6 Pfd. haben. (Man kann ihn auch zum voraus gemerkt in die Brühe richten, und auf die nämliche Art sieden, wie die Bärtsche). Schneide das Fleisch vom Hecht ohne Gräthe herunter (oder welches schöner sieht, schneide ihn der Länge nach bis an den Kopf von einander, und krümme ihn) in kleine Stückchen eines Fingers dick und lang, salze sie ein, lehre sie hernach im Mehl um, und backe sie schön gelb. Mache dann eine gelbe Brühe, wie schon ist gelehrt worden, gib Morcheln, den Saft einer Zitrone und die Stückchen vom Hecht hinein, laß sie aufkochen, und richte sie an.

Auch kann der Hecht in Stückchen geschnitten und so gemacht werden: laß in siedendem Wasser die erst gerade dahineingelegten Stücke einen Sud aufwallen, gib sie nachher wieder in frisches Wasser, lege 4 Loth frische Butter nebst einer Handvoll Champignons in ein Geschirr, laß sie dünsten, gib dann 1 Kochlöffel feines Mehl daran, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe und ein Gläschen weißen Wein darauf, salze es, laß die Brühe aufkochen, gib den Hecht dazu, und laß es mit einander einkochen. Willst du anrichten, so gib noch etwas fein geschnittene Petersilie dazu, und legiere die Brühe mit 6 Eierdotter; laß sie aber nicht zusammenlaufen, drücke den Saft von 2 Zitronen hinein, und richte sie sauber an.

Andere Fische können auch auf die nämliche Art zugerichtet werden, besonders sind die Aalruppen gut auf diese Art.

N^o 40. Ragout von Aal.

Für 12 Personen ziehet man gemeiniglich einen Aal von

3 — 4 Pfund ab, und wäscht ihn sauber aus, schneidet ihn in 16 Stücke, legt diese auf eine Schüssel, gibt ihnen Salz, schneidet feine Kräuter, als 12 Charlotten, etwas Petersilie, Basilie, Salbei, und 2 Lorbeerblätter daran, und gießt 12 Loth zerlassene Butter dazu, und läßt ihn etliche Stunden stehen. Wenn es Zeit ist, so stecke ihn an einen kleinen Spieß, binde diesen hernach auf einen großen Spieß, rücke ihn zum Feuer, und laß ihn schön braten; begieß ihn öfters mit heißer Butter und den Kräutern, und bestreue ihn zuletzt mit Semmelmehl.

Die Brühe dazu wird gemacht:

Schneide Petersilie mit wenig Bertram und Schnittlauch fein in einen Tiegel, gib eine obere Kaffeschale voll Provençeröl, welches aber zuvor heiß gemacht werden muß, ein wenig Senf, so viel als $\frac{1}{2}$ Kaffeschale ausmacht, und etwas Salz dazu, rühre es mit wenigem Essig ab, gieß sodann die Brühe auf die Schüssel, lege den Kal darauf, und drücke den Saft von einer Zitrone darüber.

Du kannst ihn auch auf dem Rost braten, auch eine andere Brühe dazu geben, wie derer schon viele beschrieben worden sind; man gibt auch nur blos Zitronen dazu.

N^o 41. Entrée von Frikando (Fricandean) mit Sattel = Krebsen, herrschaftl. ch.

Schneide von einem Kalbschlegel, welcher 7 bis 8 Pfd. haben kann, die Haut, nimm die Filets heraus, oder noch besser, schneide in 3 Theile getheilte Frikandostücke, klopfe sie mit dem Hackmesser etwas breit, spicke dieselben mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck so fein, als möglich ist, lege sie in frisches Wasser, und laß sie einen Wall aufkochen; dann nimm sie heraus, und gib sie in frisches Wasser. Darauf lege sie in ein Kastrol oder Tiegel, gieß 1 und $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü dazu, setze sie auf ein Kohlenfeuer, bedecke sie auch oben mit einem Deckel voll Kohlen, und laß sie langsam dünsten, bis die Frikandostücke ganz weich sind; man muß aber selbe mit dem Saft öfter begießen, damit sie eine schöne gelbe Farbe bekommen. Dann siede 12 große Krebse im Salzwasser ab, wenn sie kalt sind, schneide die Beine ab, oben auf dem Buckel der Krebse schneide eine Oeffnung in der Größe eines 3 Kreuzerstückes, und nimm das Eingeweide heraus; hernach schneide eine rohe Kapaunen- oder Hühnerbrust mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, und gib das nöthige Salz