

# **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, 1855**

No 1. Häringe gut braten

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

Anmerkung. Die andern Salat-Arten können auch mit dergleichen Oehl, Essig und Senf angemacht werden.

## XIV. Verschiedene gebackene und gebratene Fische an Fasttagen zu geben.

### N<sup>o</sup> 1. Häringe gut zu braten.

Für 12 Personen werden 12 Häringe abgewässert, aufgehängt und trocken gemacht; hernach schneide 12 Charlotten, etwas Petersilie, ein wenig Basilie und Thymion recht fein, und gieb dieses auf die Häringe, wie auch einige Lorbeerblätter. Dann laß 8 Loth frische Butter oder Schmalz zergehen, gieß es darüber und laß es so über Nacht stehen. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, so nimm  $\frac{1}{2}$  Bogen Papier, bestreiche es mit frischer Butter und wickle einen Haring sammt den Kräutern und einem Lorbeerblatt hinein, und auf solche Art mache es mit den andern auch; dann lege sie auf den Rost und laß sie auf beiden Seiten braten. Hernach nimm sie aus dem Papier, lege sie auf die Schüssel und drücke den Saft von einer Zitrone oder gieß ein wenig guten Essig daran.

### N<sup>o</sup> 2. Häringe auf eine andere Art.

Nachdem die Häringe ausgewässert und getrocknet sind, so lehre sie im Mehl um, wie einen Backfisch. Gieb 6 Loth frische Butter in eine Pfanne, laß sie gelblich werden, lege die Häringe darein und laß sie auf einem schnellen Feuer auf beiden Seiten gelb braten. Lege sie hernach auf eine Schüssel, gieb in ein Kastrol oder einem Ziegel 6 Loth frische Butter mit ein wenig fein geschnittener Petersilie, laß diesen anziehen, nimm ihn sogleich mit einen Löffel heraus