

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 7. Salm blau zu sieden

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

eine Schüssel, reib ein wenig Muskatennuß darauf, bestreiche ihn mit etwas geschnittener Petersilie oder Schnittlauch, und gieb ihn zur Tafel. Dazu wird geklärte Butter gegeben, oder auch etwas zergangene Butter oben auf den Kabeljau.

Anmerkung. Der Kabeljau kann auch, wenn er nicht gar zu groß ist, ganz auf die Tafel gegeben werden, wenn man will.

N^o 6. Salm mit Sardellen.

Für 12 Personen schneide von 5 Pfund Salm die Haut ab, wasche denselben sauber aus, lege ihn in ein siedendes Salzwasser hinein und laß ihn einige Walle auffieden, bis er fertig ist. Setze den Sud sammt dem Salm vom Feuer, doch so, daß er nicht kalt werde. Dann wasche und gräthe 16 Sardellen aus, zerschneide sie, damit sie recht fein werden; gieb in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, thue die Sardellen dazu und laß sie auf dem Feuer kochen.

Wird es Zeit zum Anrichten, so lege den Salm auf ein sauberes Tuch, damit er ablaufet. Lege ihn auf eine Schüssel, gieß etwas von der Sardellenbutter oben darüber und gieb ihn zur Tafel. Die übrige Sardellenbutter wird abgesondert gegeben.

N^o 7. Salm blau zu fieden.

Wenn der Salm blau gesotten wird, braucht man eben soviel als oben beschrieben worden ist. Der Sud dazu wird gemacht wie hier folget:

Gieß in ein Kastrol 2 Maß Wasser, 1 Maß Wein, $\frac{1}{2}$ Maß Essig, das nöthige Salz, eine Zitrone, welche in Scheibchen geschnitten werden muß, auch 2 Zwiebeln, 2 Zehcken Knoblauch und 2 Petersilienwurzeln, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und Scheibchenweise geschnitten sein muß, auch etwas Bertram, 12 Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner. Setze den Sud auf das Feuer, gieß noch $\frac{1}{2}$ Maß Essig in ein Kastrol, mache ihn heiß und gieß ihn über den Salm, damit er blau werde. Wenn der Sud kocht, so lege den Salm hinein nebst dem Essig, in welchem der Salm blau geworden ist. Laß ihn einige Walle auffieden, dann setze ihn hinweg vom Feuer.

Ist es Zeit zum Anrichten so kann man zu den Salm Zitronen oder heiße Butter, oder kalten Meerrettig abgesondert geben.

N^o 8. Salm auf den Rost.

Zu dieser Speise schneide von 4 Pfund Salm die Haut ab, wasche ihn aus, schneide daraus 20 Stücke und salze sie ein wie es gewöhnlich ist. Mache ein Finseur aus 24 Charlotten, etwas Petersilie und Thymian, auch die Schale von einer Zitrone, schneide alles recht fein, gieß in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, wenn sie heiß ist lege das Finseur hinein und laß es darin weich dünsten. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten trockne den Salm mit einem saubern Tuch ab, tunke ein jedes Stückchen in das Finseur, lehre es wohl darin um, damit viel von dem Finseur daran hängen bleibe, lege die Stückchen auf den Rost, setze sie auf ein Kohlenfeuer und laß sie schön langsam braten. Begieß sie öfters mit dem übrigen Finseur und wende sie mehrmal auf dem Rost um, damit sie eine schöne Farbe bekommen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Stückchen Salm schön auf eine Schüssel und gieß sie zur Tafel. Man kann auch Zitronen dazu geben.

N^o 9. Lachs-Forellen à la Finseur.

Für 12 Personen schuppe 5 Pfund, reis sie auf, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie sauber aus und salze sie ein. Wenn solche $\frac{1}{2}$ Stunde im Salzwasser gelegen sind, so trockne sie ab und verfare damit, wie bei dem Salm auf den Rost mit Finseur gezeigt worden ist. Man kann auch Zitronen dazu geben.

N^o 10. Gebackene Frösche.

Die Frösche werden zubereitet wie schon gezeigt worden ist. Wenn sie geschränkt und ausgewaschen sind, so werden sie eingesalzen, man muß sie aber $\frac{1}{2}$ Stunde im Salz liegen lassen; dann lege sie auf ein sauberes Tuch, und trockne sie wohl ab. Zerklopfe 3 Eier, tunke sie hinein und lehre sie in Semmelmehl wohl um.