

# **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 13. Gebackene Karpfen

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

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1  $\frac{1}{2}$  Pfund heißen Schmalz schön gelb, und gieb sie hernach heiß zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 11. Gebackene Bärse.

Schuppe 12 oder 14 Bärse sauber, nimm das Eingeweide heraus, wasche dieselben im frischen Wasser aus, lege sie in ein Geschirr, salze sie wohl und laß sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in Salz liegen; dann trockne sie sauber mit einem Tuch ab und schneide die Flossen weg, zerklopfe 2 Eier in einem Geschirr, tunke die Bärse einen um den andern hinein und kehre sie in Semmelmehl wohl um, unter welches aber eine kleine Hand voll Mehl gemischt sein muß.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten gieb anderthalb Pfund Schmalz in eine Backpfanne, laß dasselbe heiß werden, backe sie schön goldgelb und gieb sie warm zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 12. Gebackene Gründlinge.

Reinige 1 Maß Gründlinge sauber, damit keine Steine oder sonst etwas Unreines darunter bleibe; wasche sie einige mal im frischen Wasser, laß dieses wieder ablaufen, lege die Gründlinge in ein reines Geschirr und gieß 1 Maß Milch daran, damit sie sich recht ansaugen. Wenn sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Milch gelegen sind, so gieß die Milch davon ab und salze sie ein. Sie dürfen aber nur  $\frac{1}{4}$  Stunde in Salz liegen bleiben. Hernach lege sie auf ein Tuch und trockne sie wohl ab. Dann gieß sie in einen großen Seiber, gieb 2 Hände voll Mehl darauf und schütte sie wohl untereinander, damit das Mehl an denselben hängen bleibt.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gieb 1  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz in eine Backpfanne, laß es heiß werden und backe sie auf viermal heraus; sie bleiben aber nicht länger als 2 Minuten im Schmalz.

### N<sup>o</sup> 13. Gebackene Karpfen.

Schuppe 3 Karpfen jeden zu 2 Pfund, oder auch 2 jeden zu 3 Pfund, nimm das Eingeweide heraus, sondere die Galle von dem Eingeweide, schneide aus den Karpfen 12 oder 14 Stückchen, wasche sie sauber aus und lege sie in ein

Geschirr. Das Eingeweide wird auch einigemal ausgewaschen, in Salzwasser abgessottet, dann herausgelegt und in Stücke geschnitten. Salze die Karpfen nach Belieben ein, laß sie  $\frac{3}{4}$  Stunden in Salz liegen; hernach lege sie auf ein sauberes Tuch, trockne ein Stückchen nach dem andern ab; zerklopfe 3 Eier, tunke die Karpfen Theilweise eines nach dem andern hinein in die Eier und lehre sie in Semmelmehl um, unter welchen auch etwas Mehl sein muß; dieß geschieht zuerst mit Karpfen, dann auch mit den Bäuschlein und den Geräusch.

Dann gieb in eine Backpfanne 2 Pfund Schmalz, laß es heiß werden und backe die Karpfen nach und nach schön gelb. Ganz zuletzt werden erst die Bäuschlein oder Geräusch gebacken, dann gieb sie heiß zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 14. Blau gesottene Karpfen.

Reiß soviel Karpfen auf als oben vorgeschrieben wurde; nimm das Eingeweide heraus, sondere die Galle, und schneide die Karpfen in eben so viel Stücke, als oben gesagt wurde. Diese Karpfen werden nicht geschuppt, aber sauber ausgewaschen und in eine Tortenpfanne gelegt. Dann mache  $\frac{1}{2}$  Maß Essig heiß und gieß ihn über die Karpfen, damit sie schön blau werden. Mache einen Blausud, wie schon bei den Gründlingen beschrieben worden ist; wenn er kocht so lege die Karpfen hinein, wie auch das Eingeweide, laß sie eine starke  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, und nimm den Faum von dem Sud herab. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm die Stückchen Karpfen heraus, lege sie auf eine Schüssel, gieb auch das Eingeweide dazu und bringe sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 15 Blau gesottene Hechte.

Mache 6 Pfund Hecht auf, nimm das Eingeweide heraus und sondere die Galle von der Leber; gieb aber Obacht, damit die Leber nicht zerreiße. Dann schneide die Hechte in 12 kleine Stückchen, wasche sie sauber aus, lege sie auf eine Tortenpfanne, mache  $\frac{1}{4}$  Maß Essig heiß und gieß sie oben darauf, damit sie blau werden. Der Blausud wird gemacht, wie oben gemeldet worden ist. Wenn er kocht so lege die Hechte hinein und laß sie einige Minuten kochen. Zur Zeit des Anrichtens gieb sie zur Tafel.