

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, 1862

No 8. Salm auf den Rost

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

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, gieb 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, kehre 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 gieb 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 kehre sie in Semmelmehl wohl um.