

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 10. Gebackene Frösche

[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.

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^o 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 hin in 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^o 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^o 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