

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1862**

No 14. Blau gesottene Karpfen

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

Geschirr. Das Eingeweide wird auch einigemal ausgewaschen, in Salzwasser abgesotten, 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; zerklöpfe 3 Eier, tunke die Karpfen Theilweise eines nach dem andern hinein in die Eier und kehre 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 ihn 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.