

# **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 47. Entree von Karpfen mit kleinen Zwiebeln

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

N<sup>o</sup> 47. Entree von Karpfen mit kleinen Zwiebeln.

Schuppe einen 6pfündigen Karpfen oder 2 3pfündige, schneide ihn auf, nimm das Eingeweide heraus, wasche ihn nachher sauber aus, schneide ihn in der Länge voneinander, die Köpfe aber schneide kurz bei den Flossen ab, lege sie als unbrauchbar zurück, salze sodann die Fischstücke oder Filets ein und laß sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Salz liegen. Nachher nimm diese Filets heraus, trockne sie mit einem Tuch sauber ab, bestreiche eine Tortenpfanne mit 4 Loth Butter und lege die abgetrockneten Filets hinein. Mache hierauf einen Sardellenüberzug, wie folgt:

Puze und wasche 12 Sardellen sauber, löse das Fleisch von den Gräthen ab und schneide es recht fein. Lege dieses nebst 4 Loth Butter in ein Kastrol, laß die Butter zergehen, gieb anderthalb Kochlöffel voll Mehl, von 6 Eier den Dotter, ein wenig Muskatblüthe und die Schale von einer Zitrone hinein, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Erbsenbrühe daran,  $\frac{1}{8}$  Maß Wein,  $\frac{1}{8}$  Maß Bertramessig und das nöthige Salz und rühre die ganze Masse auf dem Feuer recht fein ab. Laß sie hernach so lange kochen, bis sie so dick als ein Kindsbrei wird. Nehme es sodann vom Feuer hinweg und laß es durch ein Haarsieb laufen.

Zerkloppe ein Ei, bestreiche die Filets vom Karpfen damit, den Ueberzug mache einen Finger dick auf dieselben und bestreiche jedes Stück mit dem Messer schön gleich. Streue oben darauf etwas geriebenes Brod, gieb in ein Kastrol 2 Loth Krebsbutter und begieß das braun geriebene Brod damit. Puze 2 Hände voll kleine Zwiebeln sauber, gieb ferner in ein Kastrol 4 Loth Butter und  $\frac{1}{2}$  Loth Zucker, laß solchen in der Butter gelb aufgehen, wasche die Zwiebeln aus und gieb sie dazu; gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Wein und so viel Erbsenbrühe daran und laß die Zwiebeln auf dem Feuer langsam eindünsten.

Setze die Karpfenfilets  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam fertig werden. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Filets auf eine Schüssel, die kleinen Zwiebel außen herum, und mache die Brühe wie folgt:

Gieb in den übrigen Saft der Zwiebel einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, den Dotter von 4 Eier, mache alles mit dem Kochlöffel untereinander, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Erbsenbrühe,  $\frac{1}{8}$  Maß Wein, das nöthige Salz und den Saft von einer Zitrone daran, rühre die Brühe auf dem Feuer ab, damit sie nicht zusammenlaufe; mache sie durch ein Haartuch und gieb etwas zum Ragout, die übrige aber abgesondert.

Anmerkung. Mehrere Fische, als Hechte, Schleihen, Bärtschen können auf diese Art zubereitet werden; da man aber auch an Fleischtagen Fischspeisen giebt, so nimm statt der Erbsenbrühe eine gute Fleischsuppe oder Schü; noch besser werden die Fische, wenn auch das Espagnole dazu genommen wird.

#### N<sup>o</sup> 48. Entree von eingesulzten Forellen.

Schneide 4 Pfund Forellen auf, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie sauber aus und lege sie auf eine Tortenpfanne. Mache  $\frac{1}{4}$  Maß Essig heiß, begieß die Forellen damit daß sie schön blau werden, mache dann einen Blausud, wie schon oben gesagt worden ist und siede sie darin ab. Gieß etwas von der sauren Sulze in eine Form und laß sie auf Eis oder im Keller gestehen. Hernach lege 12 ausgebrochene Krebse hinein, wie ebenfalls schon gelehrt wurde, eine in Scheiben geschnittene Zitrone und gieß wieder etwas Sulze darauf, damit die Krebse und Zitronen fest anziehen. Lege sodann die Forellen hinein und gieß die Form mit der sauren Sulze ganz voll, daß sie über die Forellen gehe. Setze die Form wieder auf Eis und laß auf selbigem die Sulze fest werden.

Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze die Sulze heraus, und bringe sie zu Tafel.

#### N<sup>o</sup> 49. Saure Sulze mit Fröschen eingelegt.

Die saure Sulze wird gemacht, wie schon beschrieben steht. Die Frösche werden einige Stunden gewässert und hernach geschrenkt, wie schon gezeigt worden ist. Gieb in ein Kastrol 5 Loth Butter und laß sie heiß werden, gieb auch