

# **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, 1861**

No 69. Gefüllter Stockfisch auf eine andere Weise, nach Wiener Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

es Zeit anzurichten, so stürze die Speise auf eine Schüssel nimm den Speck herab, gieß oben darüber 6 Loth zergangener Butter oder Fleischfett, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 69. Gefüllter Stockfisch auf eine andere Weise, nach Wiener Art.

Schuppe und löse von 8 Stücken Stockfisch die Haut sauber ab, und siede ihn, wie schon gemeldet worden ist, ohne Haut. Darnach laß das Wasser von dem Stockfisch sauber ablaufen, schneide 2 Zwiebeln fein in ein Geschirr nebst 8 Loth frische Butter, und laß ihn dünsten. Gib  $\frac{1}{4}$  Maß süßen Rahm und dann den Stockfisch dazu nebst etwas fein geschnittener Petersilie, Salz und Muskatennuß, und laß alles zusammen auf dem Feuer noch ein wenig dünsten. Gib es hernach auf ein Schneidbret, schneide es fein, streue eine Handvoll fein geriebenes Semmelmehl daran, schlage 4 Eier nebst 4 Eierdotter dazu, und mische es. Dann gib diese Fülle auf die Stockfischhaut, streiche sie mit dem Messer schön gleich, wickle sie zusammen, und richte sie nachher in ein Kastrol oder Ziegel, mache 6 Loth Schmalz heiß und gieß es darüber; dann gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guter Erbsenbrühe daran, laß ihn in einem Ofen oder bei einer Gluth von oben und unten kochen, damit er oben ein wenig Farbe bekomme, und richte ihn nach diesem an.

N<sup>o</sup> 70. Stockfisch mit Rahm.

Nimm in ein Geschirr 6 Loth Butter mit 1 Zwiebel, ein wenig Thymian und ein Lorbeerblatt, laß dieses auf dem Feuer dünsten, gib einen Kochlöffel feines Mehl dazu, gieß auch  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm daran, und laß es kochen, wie einen dünnen Kindsbrei. Wenn das Mehl verkocht hat, so treib es durch ein Haarsieb, siede dann 8 Stücke Stockfisch, wie schon gemeldet, und lege ihn Stückchenweise in die Sauce; gib dazu etwas fein geschnittene Petersilie, Salz und ein wenig Muskatennuß. Er muß aber in dieser Sauce nicht mehr kochen, sondern nur heiß bleiben, und geschwungen werden.

N<sup>o</sup> 71. Laberdan mit Butter.

Für 12 Personen braucht man 4 Pfund Laberdan. Gieß auf die Haut vom Laberdan ein siedendes Wasser, schuppe ihn