

# **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 38. Bärsche mit Petersilie

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

N<sup>o</sup> 37. Gefüllte Karpfen.

Man schuppt eben so viel Pfund Karpfen, wie vorher, und machet sie am Rücken auf (es müssen aber Rogner sein).

Diese Karpfen salze ein, den Rogen siede im Wasser mit Salz, schneide 12 Charlotten, Petersilie, etwas Basilie und Thymian fein, lege die Charlotten in ein Geschirr mit 6 Loth frische Butter, und laß sie ein wenig dünsten. Gib hernach die Kräuter mit dem Rogen dazu, streue eine Handvoll geriebenes Semmelmehl nebst Pfeffer und Salz daran, laß es auf dem Feuer anziehen, bis es dick wird, und laß es nachher kalt werden.

Die Karpfen trockne mit einem Tuch ab, fülle sie ein, lege sie sodann auf eine Schüssel, und gib 2 Lorbeerblätter, wie auch 6 Loth zerlassene Butter dazu.

Ist es Zeit, so stelle den Rost auf die Gluth, laß ihn heiß werden, lege den Karpfen darauf, laß ihn schön langsam ausbraten, und lege ihn auf eine Schüssel. Dann gib 8 Loth Butter in ein Geschirr, laß sie gelb werden, schütte eine obere Kaffeschale voll Kapern, wie auch ein wenig guten Essig hinein, laß es aufkochen, und gieß es über den Fisch.

N<sup>o</sup> 38. Bärtsche mit Petersilie.

Siede für 12 Personen 14 Bärtsche, nachdem du bei der Floße die Galle herausgenommen hast im Salzwasser ab, nimm sie dann aus dem Sud, schuppe sie sauber, lege sie auf die Schüssel, gieß eine obere Kaffeschale voll guten Essig darüber, halte sie warm, reib ein wenig Muskatennuß darauf, und bestreue sie mit fein geschnittener Petersilie. Schneide 2 Zwiebeln in einen Ziegel, gib 4 Loth frische Butter dazu, laß die Zwiebeln auf dem Feuer gelb werden, und gieß hernach diese heiße Butter durch ein Haarsieb über die Bärtsche.

Zu diesen auf eben erwähnte Weise zugerichteten Bärtschen kann auch eine weiße Brühe gegeben werden (wie schon bei den weißen Brühen Meldung geschah).

Die Bärtsche können auch roh geschuppt, und hernach eingezalzen werden, worauf man sie 1 Stunde im Salz stehen läßt. Dann trocknet man sie mit einem Tuch sauber ab, und legt sie auf eine Schüssel, gibt hernach fein geschnittene Kräuter und Butter darüber, wie schon ist gemeldet worden; dann kehrt man sie in der Butter und den Kräutern um, bestreut



sie mit feinem Semmelmehl, und läßt sie auf dem Roste schön gelb braten.

Die Brühe dazu mache also:  
Schneide 12 Charlotten mit etwas Petersilie, ein Pfötchen Kapern und 6 Sardellen fein, lege das Zusammengeschnittene nebst 6 Loth Butter in einen Tiegel oder Kastrol, und laß es ein wenig dünsten; dann stäube einen Kochlöffel voll feines Mehl daran, gib  $\frac{1}{4}$  Maß guten Essig und  $\frac{1}{2}$  Maß Erbsenbrühe nebst Salz dazu, laß es aufkochen, gieß die Brühe auf die Schüssel, lege die Bärtsche darauf, und drücke den Saft von einer Zitrone darüber.

### N<sup>o</sup> 39. Hecht in der Brühe.

Dieser Hecht muß 5 — 6 Pfd. haben. (Man kann ihn auch zum voraus gemerkt in die Brühe richten, und auf die nämliche Art sieden, wie die Bärtsche). Schneide das Fleisch vom Hecht ohne Gräthe herunter (oder welches schöner sieht, schneide ihn der Länge nach bis an den Kopf von einander, und krümme ihn) in kleine Stückchen eines Fingers dick und lang, salze sie ein, lehre sie hernach im Mehl um, und backe sie schön gelb. Mache dann eine gelbe Brühe, wie schon ist gelehrt worden, gib Morcheln, den Saft einer Zitrone und die Stückchen vom Hecht hinein, laß sie aufkochen, und richte sie an.

Auch kann der Hecht in Stückchen geschnitten und so gemacht werden: laß in siedendem Wasser die erst gerade dahineingelegten Stücke einen Sud aufwallen, gib sie nachher wieder in frisches Wasses, lege 4 Loth frische Butter nebst einer Handvoll Champignons in ein Geschirr, laß sie dünsten, gib dann 1 Kochlöffel feines Mehl daran, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Erbsenbrühe und ein Gläschen weißen Wein darauf, salze es, laß die Brühe aufkochen, gib den Hecht dazu, und laß es mit einander einkochen. Willst du anrichten, so gib noch etwas fein geschnittene Petersilie dazu, und legiere die Brühe mit 6 Eierdotter; laß sie aber nicht zusammenlaufen, drücke den Saft von 2 Zitronen hinein, und richte sie sauber an.

Andere Fische können auch auf die nämliche Art zugerichtet werden, besonders sind die Aalruppen gut auf diese Art.

### N<sup>o</sup> 40. Ragout von Aal.

Für 12 Personen ziehet man gemeiniglich einen Aal von