

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 39. Hecht in der Brühe

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

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^o 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^o 40. Ragout von Aal.

Für 12 Personen ziehet man gemeiniglich einen Aal von