

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

168. Blau abgesottene Forellen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

auf die Stockfischmasse gelegt wird, muß man zuerst einige kleine Stückchen frische Butter darauf herum legen. Man giebt nun folgende Sauce mit der Pastete zur Tafel. Ein Stückchen Butter wird mit ein wenig Mehl, 3 Eigelb und kaltem Wasser gut angerührt, läßt es auf dem Feuer dick werden, aber nicht kochen, wenn sie angerichtet wird, rührt man 2 Eßlöffel voll sauern Rahm darunter, und giebt sie mit der Pastete zu Tisch.

V. F i s c h e.

168. Blau abgefottene Forellen. — Man läßt in einem Kasserol Wasser mit Essig, Salz, Zitronen, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Petersilie, Lorbeerblätter, eine gute Weile sieden, thut dann die Forellen, welche, um schön blau zu werden, noch lebend seyn müssen, ausschneiden, ausnehmen und gut auswaschen, und dann werden sie in den Sud gethan, deckt sie zu, und läßt sie beinahe $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; dann werden sie mit flüssiger Butter, oder Essig und Del, oder einer holländischen Sauce gespeist.

169. Forellen mit rother Wein-Sauce. — Die Forellen werden in rothen Wein mit obigen Kräutern, aber ohne Essig, gesotten. In einem Stückchen Butter läßt man Mehl anziehen, thut von der Fischbrühe so viel daran, daß die Sauce dicklicht bleibt; läßt sie eine gute Zeit kochen. Die Forellen werden nun auf eine Platte angerichtet, die Sauce darüber durch ein Sieb gegossen und aufgetragen.

170. Gebratene Forellen. — Die Forellen werden, nachdem sie ausgenommen und gewaschen sind, mit Pfeffer und Salz bestreut, dann in Butter gebraten, auf eine Platte guten Schut gethan, und die Forellen darauf gelegt, mit gutem Kopfsalat aufgetragen.