

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

171. Forellen in Papier

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

171. Forellen in Papier. — Die Forellen werden ausgenommen, gut gewaschen, dann abgetrocknet, die dazu gehörigen Kapseln werden mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut, Petersilie und Schnittlauch wird fein verwiegt, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß vermischt, davon in die Kapsel gestreut; die Forellen werden in Butter umgewendet, in die Kapsel gelegt, von dem Gemüs darüber gethan mit etwas geriebenem Brod, dann im Backofen gebacken, und sammt dem Papier auf den Tisch gegeben.

172. Gefüllter Karpfen. — Der Karpfe wird auf dem Rücken aufgeschnitten, mit einem Tuch sauber aus und abgewischt, aber nicht gewaschen, dann reibt man ihn wohl mit Salz und Gewürz aus, und läßt ihn liegen. Nun wird eine Farse gemacht von in Milch eingeweichem Brod, fein gehackter Petersilie, Schallotten, Citronenschalen, die Kräuter werden in Butter gedünstet, das Brod, welches gut ausgedrückt seyn muß, dazu, die fein verwiegte Leber vom Karpfen auch darunter, Salz, Muskatnuß und Eier, daß die Farse nicht zu dünn wird, dann den Karpfen damit gefüllt, gut mit Bindfaden, der etwas stark seyn muß, umwickelt, in Butter umgewendet, mit geriebenem Brod und etwas Salz bestreut und dann im Ofen oder in einer Pfanne gebraten, während dessen mit Citronensaft beträufelt.

173. Blau abgefottene Karpfen. — Der Karpfe wird ausgenommen, gewaschen aber nicht gespuht. Man läßt guten Weinessig sieden, thut den Karpfen in ein Geschirr, und gießt den siedenden Essig über den ganzen Fisch, damit er schön blau wird, deckt ihn schnell zu. Nun thut man Salz, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Lorbeerblätter mit siedendem Wasser aufs Feuer, wenn es eine Weile kocht, thut man den Karpfen sammt dem Essig hinein, deckt ihn zu, und läßt ihn gut auskochen. Wenn er angerichtet wird, deckt man ihn geschwind noch ein paar Minuten zu, daß er noch schön blau wird, deckt ihn wieder ab, und gibt