

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

176. Karpfen mit brauner Sauce

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

ihn mit Meerrettig, der mit Zucker und Essig ange-
macht ist, zu Tische, oder mit Essig und Del.

174. Marinirter Karpfe. — Wenn der Karpfe
geschuppt ist, wird er gut gewaschen, in Stücke ge-
schnitten, gut gesalzen, dann wieder abgetrocknet, in
Butter gut umgewendet und auf einem Rost schön gelb
und durchgebraten, legt ihn dann in ein Geschirr, und
gießt guten Weinessig mit Zwiebeln, Zitronenschalen
und Lorbeerblätter abgekocht und wieder kalt gewor-
den, darüber, wovon man dann in ein paar Tagen
nach Belieben brauchen kann.

175. Karpfe mit rother Weinsauce. — Der
Karpfe wird, wenn er gut gepust ist, ganz oder zers-
chnitten in Fleischbrühe mit 1 Schoppen rothen Wein
zugeseht, dazu Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblätter
gethan und ein Stückchen Butter, sodann gut gekocht.
Nun werden 2 Löffel Mehl schön hellgelb geröstet, mit
Fischbrühe aufgeköcht, etwas lange kochen lassen. Der
Fisch wird auf eine Platte angerichtet, die Sauce
durch ein Sieb darüber passirt und aufgetragen.

176. Karpfen mit brauner Sauce. — Wenn
der Karpfe geschuppt ist, wird er in Stücke geschnit-
ten, in ein Kasseroll mit Butter gethan, Salz, Pfef-
fer, etwas gestoßene Nelken und fein gewiegte Zwies-
beln und Thimian darüber gestreut, unter östern um-
schütteln so gedämpft. Etwas Mehl wird schön braun
geröstet, mit Fleischbrühe und etwas Estragon-Essig
abgelöscht, recht gut durchgekocht, dann durch ein Haat-
sieb passirt. Die durchpassirte Sauce wird nun zu
dem Karpfen gethan, in diesem Geschirr noch eine
Weile aufgeköcht, mit etwas sehr fein gehackten Sar-
dellen und ganzen Morcheln. Dann wird der Fisch
auf der Platte gut hergerichtet, und die Morcheln schön
darum gelegt und gleich aufgetragen. Wenn man et-
was Schü an die Sauce thun kann, ist es viel besser.

177. Gebackener Karpfe. — Wenn der Karpfe
gut geschuppt und gewaschen ist, wird er in beliebige