

# **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**

193. Aal mit Zitronen

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

ausgenommen. Man nimmt Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblätter, Thimian, Salbeiblätter, Citronenscheiben, Salz, halb Wein und Wasser, läßt dieß alles eine Zeit kochen, legt hernach den Aal darein, und läßt ihn eine halbe Stunde zugedeckt kochen. Zur Sauce werden 4 Eiergelb, 1 Löffel voll Mehl, 1 Schoppen von der Fischbrühe, fein gehackte Petersilie, in einem Eigröß frischen Butter gedünstet, genommen; dieß wird zusammen auf dem Feuer gerührt, bis es dick wird, aber kochen darf es nicht, auch ein Löffel voll Kräuternessig wird dazu gethan. Der Aal wird trocken auf die Platte gethan, die Sauce daran geschüttet, er muß aber recht heiß auf den Tisch kommen.

193. Aal mit Citronen. — Wenn der Aal abgezogen ist, wird er gut gewaschen, in Stücke geschnitten oder ganz gelassen, gut mit Pfeffer und Salz auch fein gewürfeltem Thimian eingerieben, dann zusammen ganz rund gewickelt, befestigt, in zerlassener Butter umgewendet, auf dem Rost schön gelb gebraten, vorher aber in geriebenem Brod gut umgewendet, auf eine Platte gethan und mit Citronenschnitzen garnirt.

194. Salmen mit rothem Wein und Krebsbutter. — Der Salm wird, wenn er gut gewaschen ist, mit Fleischbrühe und rothem Wein, daß er bedeckt ist, zugesetzt, Salz und Citronen dazu gethan, zugedeckt, und so gekocht. Nun wird in frischer Butter Mehl gedünstet, mit Fleischbrühe angefüllt, eine gute Zeit so gekocht, dann Krebsbutter dazu gethan, daß die Sauce schön roth wird. Der Salmen wird auf die Platte gethan, die Sauce darüber durch ein Sieb angerichtet und aufgetragen.

195. Salmen mit Kräutersauce. — Man kocht den gereinigten Salmen im Wasser, etwas Wein, ein wenig Essig, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Thimian und ein Lorbeerblatt. Unterdessen macht man eine Sauce; fein vermiegte Schalotten und Petersilie nebst etwas Citronenschalen werden ein wenig gedünstet, ein