

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

202. Stockfisch, abgekocht

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

der Turbot mit den Kartoffeln, grüner Butter und Sauce aufgetragen.

201. Scheelfische, — werden auf die nämliche Art bereitet wie der Turbot.

202. Stockfisch, abgekocht. — Man nimmt gewässerten Stockfisch, thut Haut und Gräthen davon, legt eine Serviette auseinander, legt in die Mitte derselben den erlesenen Stockfisch, macht die Serviette zusammen, und bindet sie wie bei einem Pudding, setzt es dann mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt es aber nur ganz langsam ziehen, bis es nicht mehr schäumt, aber nur nicht kochen, sonst würde der Fisch hart werden. Ist dieß geschehen, so wird er aus dem Wasser gethan, gut abtrocknen lassen, dann die Serviette aufgebunden, und so wie ein Puding auf die Platte angerichtet, mit etwas Pfeffer und Salz bestreut, mit Butter, in welcher man Zwiebeln gelb werden läßt, abgeschmelzt, oder eine gute Buttersauce besonders dazu gegeben.

203. Stockfisch mit Sardellen. — Man röstet etwas Mehl in Butter schön gelb, thut dann fein verwiegte Zwiebeln und Petersilie dazu, schüttet Fleischbrühe oder süßen Rahm oder auch nur süße Milch daran, Salz, Muskatblüthe, eine fein verwiegte Sardelle und noch ein Stückchen Butter, kocht alles mit einander eine gute Weil, legt dann den Stockfisch, welcher auf obige Art gemacht ist, darein, und läßt ihn ein paarmal aufkochen, dann ist er fertig.

204. Gefüllter Stockfisch. — Man legt die schönsten Stücke von gekochtem Stockfisch auf die Seite, die andern Stücke werden fein verwiegt, Schalotten, Petersilie, Thimian werden ebenfalls recht fein verwiegt, im Butter gedämpft, der verwiegte Stockfisch dazu, und noch ein wenig gedämpft, etwas geriebenes Weißbrod dazu, ein Paar Eier darunter, Salz und Pfeffer. Eine Platte, die man auf den Tisch geben kann, oder eine Blechform wird mit Butter gut ausgestrichen, die Hälfte der Fars darauf gethan, dann die Stock-