

# **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**

208. Lapperdan mit weißer Sauce

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

streicht eine Form ziemlich mit Butter, streut sie mit Brod, thut eine Lage Kartoffeln darein, Salz und ein wenig Zwiebeln und Petersilie, beides fein verwiegt, daneben, dann eine Lage gekochten Stockfisch, frische Butter darüber, dann wieder Kartoffeln und Gemüs, und so wird fortgefahen, bis es fertig ist; die oberste Lage muß Kartoffeln seyn; nun wird frische Butter darauf gethan und geriebenes Brod, im Ofen schön gelb gebacken, und dann auf die Platte gestürzt, und gleich serviert.

208. Lapperdan mit weißer Sauce. — Der Lapperdan muß wenigstens zwei Tage in frischem Wasser oder auch in Milch und Wasser gewässert werden, dann wird er, wie der Stockfisch, gekocht. Zur Sauce nimmt man frische Butter, etwas Mehl, schüttet frisches Wasser daran, läßt es kochen mit Salz, rührt dann, indem man es vom Feuer nimmt, Eiergelb und Zitronensaft daran, auch ein wenig Pfeffer. Der Fisch wird nun recht trocken auf die Platte gethan, die Sauce darüber angerichtet, und aufgetragen.

209. Lapperdan mit Erbsen. — Man kocht dürre Erbsen im Wasser recht weich, treibt sie durch ein Haarsieb; thut in ein Kasseroll frische Butter, dämpft zimmlich fein verwiegte Zwiebeln darin, thut die durchgetriebenen Erbsen dazu, verdünnerts mit Fleischbrühe, salzt es gehörig. Der Lapperdan, welcher gehörig gewässert, und wie der Stockfisch gekocht worden, aber nicht zerstückelt, wird, wenn die Erbsen auf der Platte angerichtet sind, darauf gelegt, und mit Butter, worin man kleine Brodbröckeln backt, abgeschmelzt, und noch mit fein verwiegter Petersilie bestreut, dann aufgetragen.

210. Lapperdan mit Buttersauce. — Der Lapperdan wird, wenn er gekocht ist, mit einer guten Buttersauce servirt.

211. Håring zu braten. — Man wässert die Håringe, wenn es die Zeit erlaubt, 10 bis 12 Stunden, schüttet während dieser Zeit mehreremal frisches Wasser