

# **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**

212. Gebratene Häringe

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

daran, trocknet sie beim Herausnehmen gut ab, und wendet sie in feinem Del um. Papier wird mit Butter bestrichen, zu jedem Haring  $\frac{1}{4}$  Bogen, die Haringe werden nun darauf gelegt, mit ein wenig Pfeffer bestreut, das Papier wird nach Gestalt der Haringe zusammengewickelt, dasselbe auswendig auch mit Butter bestrichen, auf einem Rost gebraten, oder auch in einem Ofen, wenn man sie auf den Tisch gibt wird das Papier davon gemacht. Die Haringe müssen aber, ehe sie gewässert werden, abgezogen seyn.

212. Gebratene Haringe. — Die Haringe werden abgezogen, gut ausgegrätet, dann in Stücke nach Gutfinden geschnitten, diese ein paar Stunden in frisch Wasser gelegt, aus diesem in süße Milch, wenn sie 2 Stunde darin gelegen, so werden sie herausgenommen, abtropfen lassen, dann in geriebenem Brod umgewendet, nachdem in gerührter Milch und Eiern, dann stark in geriebenem Brod wieder umgewendet, das Brod wird so gut wie möglich an die Haringe angedrückt, und in Butter recht rösch gebacken.

213. Salmen zu Mariniren. — Der Salm wird in Stücke geschnitten, eingesalzen, und so 12 Stunden stehen lassen, dann herausgenommen, mit einem Tuche gut abgetrocknet, in Provenceroöl umgewendet, mit Reblaub eingebunden, dasselbe mit Del bestrichen, und dann auf dem Rost recht schön braun, aber nur ganz langsam, gebraten, damit er inwendig auch ausbratet. Ist er fertig gebraten, so thut man ihn vom Rost auf eine Platte, und läßt ihn kalt werden. Nun dampft man Zwiebeln in Provenceroöl, daß sie weich, aber doch weiß bleiben, schüttet Essig daran, Zitronenschalen, Estragon, Petersilie und Lorbeerblätter, ein Paar ganze Nelken, läßt alles miteinander eine gute Weile kochen, dann verkühlen. Der Salm wird in ein Geschirr von Steingut gethan, der verkühlte Essig daran geschüttet, und gut zugemacht, an einem nicht feuchten Orte aufbewahrt; dann nach Belieben davon gebraucht. Man muß oben ein Paar kleine Stöckchen oder ein klein