

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

211. Häring zu braten

[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

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