

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

184. Hecht mit Meerretig

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

183. Hecht auf dem Rost. — Man nimmt den sauber gepuzten Hecht, trocknet ihn gut ab, macht auf beiden Seiten Einschnitte in denselben, bestreut ihn mit Pfeffer und Salz, läßt ihn eine Weile so liegen. Nun wird ein Rost auf Kohlen gesetzt, der Hecht in Butter umgewendet, ein Papier auf den Rost gethan, der Hecht darauf gelegt und so ganz langsam gebraten; während dessen öfter mit gutem Kräutereßig begossen, dann gleich aufgetragen.

184. Hecht mit Meerretig. — Der Hecht wird, nachdem er gereinigt ist, in Stücke geschnitten, und gesalzen, dann eine Stunde stehen lassen, dann mit einem Tuch sauber abgepußt, in Mehl, sodann in Eier, dann erst in geriebenem Brod umgewendet und so in Butter gebacken. Nun kocht man etwas Meerretig mit einem Stückchen Butter, worein etwas Mehl geknetet ist, mit ein wenig Zucker, Wasser und etwas Essig, thut dann den Meerretig auf die Platte und den gebratenen Hecht darauf, und trägt es auf.

185. Hecht zu durren Gemüse. — Der Hecht wird ebenfalls gut gereinigt, dann mit Salz und etwas Salpeter, Knoblauch und Pfeffer eingebeißt, dann mehrere Tage so stehen lassen, jedoch muß er täglich umgewendet werden; wenn man ihn kocht wird er zuerst abgewaschen, dann zu Bohnen oder Linsen und Erbsen gegeben. Der Hecht wird aber bloß im Wasser abgekocht.

186. Hecht mit eigener Sauce. — Wenn der Hecht ausgenommen und gut gewaschen ist, wird er sauber abgetrocknet und in Stücke geschnitten. Ein flaches Geschirr wird mit Butter bestrichen, mit fein vermiegtten Sardellen bestreut, und die Fischstücke neben einander darauf gelegt, dann die Stückchen mit Butter stark bestrichen, ein ganz klein wenig Salz darüber, dann wieder Sardellen, und so auf ganz schwachem Feuer gut zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, während dessen muß man aber das Geschirr einigemal vom Feuer nehmen und den Fisch, ohne ihn aufzudecken, in