

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

44. Sauerkraut mit Hecht

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

stäubt ein wenig feines Mehl daran, siedet zuletzt etwas süßen Rahm mit einem Stückchen Zucker daran und läßt es noch so gut damit verkochen; dann richtet man sie zur Tafel an. Auf die nämliche Art kann man auch diese gelben Rüben mit Fett dünsten, und giebt statt des Rahms Fleischsuppe, dann etwas feingeschnittenes Petersilienkraut daran.

43. Sauerkraut auf gewöhnliche Art.

Wenn das Sauerkraut noch nicht so sauer ist, so setzt man es mit kaltem Wasser in einer irdenen Reine aufs Feuer, giebt gleich ein wenig Abschöpf-Fett dazu und läßt es damit ganz weich kochen; dann läßt man Fett zergehen, giebt Zwiebeln, ein wenig Mehl und Salz daran und läßt die Zwiebeln hellgelb werden; wenn dieses einen guten Geschmack hat, so schüttet man es an das Kraut, rührt es untereinander, läßt es noch 1 Stunde kochen, und wenn es noch nicht genug Salz hat, so giebt man noch ein wenig daran.

44. Sauerkraut mit Hecht.

Man behandelt das Kraut wie das vorher beschriebene, wenn es eingebrannt ist, so richtet man den Hecht auf folgende Art: man dämpft einen Hecht in Butter, Zwiebeln und Petersilie, thut die Gräthen recht sauber davon und blättert ihn auseinander; dann nimmt man ein dazu passendes Auflauf-Blech oder eine Platte, welche die Hitze ertragen kann, bestreicht sie mit Butter und legt eine Lage Sauerkraut, dann eine Lage Hecht darauf, verrührt dann $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm, schlägt 1 Ei daran und gießt davon über den Hecht, dann giebt man wieder Kraut darauf, dann wieder Hecht, und so fährt man fort, bis die Form oder Platte voll ist; dann bestreicht man es mit Rahm, streut geriebene Gipfel darauf, stellt es in einen Ofen oder zwischen Kohlen und läßt es schön gelb werden. Das Kraut darf nicht gar zu fett gemacht werden.