

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

3. Aal auf andere Art

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

Zitronenrädchen, Lorbeerblättern und Petersilie dazu, läßt ihn eine gute halbe Stunde langsam kochen; damit die Stücke nicht zerspringen, muß der Sud nicht aufwallen, sondern nur große Blättern werfen. So nimmt man den Hal vom Feuer, sprengt kaltes Wasser darauf, deckt den Fisch mit etlichen Bogen Papier zu, bis man ihn auf den Tisch geben will, legt ihn auf eine Platte, die aber trocken ist, und nichts vom Sud enthält. Diese kann man mit Traubenblättern auszieren, und den Fisch mit Zitronenrädchen belegen. Dann giebt man ihn mit Essig und Del zur Tafel.

### 2. Hal auf gewöhnliche Art zu braten.

Man schlägt den Hal todt, löset am Kopfe die Haut ringsum los, zieht mit einem Tuch in der Hand die Haut über den Hal herunter, schneidet denselben in Stücke von der Breite einer Hand, salzt dieselben, und kehrt sie in einem geschwungenen Ei und dann in geriebenem Brod um, legt sie auf einen Rost, begießt sie mit Butter und Zitronensaft, und bratet sie langsam schön gelb.

### 3. Hal auf andere Art zu braten.

Der Hal wird, wenn er gepuzt und abgezogen ist, in beliebige Stücken geschnitten; man salzt sie, und begießt sie mit zergangener Butter, streut geriebenes Brod, sammt verwiegten Zwiebeln und Petersilienkraut darauf, legt die Stückchen auf Traubenblätter, bindet sie mit einem Faden übers Kreuz zu, legt sie auf den Rost, und bratet sie langsam. Wenn sie gebraten sind, nimmt man die Traubenblätter wieder weg, und drückt Zitronensaft auf den Fisch.

### 4. Hal in der Sauce.

Wenn dem Hal die Haut abgezogen ist, so schneidet man ihn in Portionen, und wäscht sie sauber; dann nimmt man Weinessig, Wein, Wasser, einige Lorbeerblätter, Nägelein, Salz, Pfeffer, Basilikum, Rosmarien, Zwie-