

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

11. Barben in einer Karpensauce mit Oel

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

in die Haut, salzt sie ein, und läßt sie eine Stunde im Salz liegen. Nachher trocknet man das Schleimige wieder ein wenig ab, läßt Schmalz in einer Pfanne heiß werden, bestreut die Barben mit Mehl, und läßt sie in dem heißen Schmalze schön goldgelb backen. Hernach legt man sie in einer irdenen Schüssel auf Brodschnitten, daß das Fette davon abläuft, wie bei allen gebackenen Fischen. Man kann auch die Barben, nachdem sie zierlich in eine Schüssel gelegt sind, mit gebackener Petersilie bestreuen. Wenn man Erbsenmehl haben kann, so ist dies das beste zum Backen.

11. Barben in einer Kapernsauce mit Del.

Man puzt und wäscht die Barben, schneidet sie hernach in Stücke von beliebiger Größe, salzt sie, und backt sie in heißem Schmalz wie die vorigen, doch ohne Mehl; dann macht man Butter heiß, röstet etliche Löffelvoll Mehl ganz braun darin, gießt Fleischbrühe und Wein daran, thut etliche Lorbeerblätter, eine ganze Zwiebel, eine gute Handvoll Kapern, länglich geschnittene Zitronenschalen, nebst dem Mark der Zitrone, welches in Scheiben geschnitten werden muß, auch ein wenig Salz daran, und läßt dieses $\frac{1}{4}$ Stunde aneinander kochen; dann legt man die Fische hinein, und läßt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Endlich thut man $\frac{1}{2}$ Viertelstunde vor dem Anrichten einige Löffelvoll Provencer-Del in die Brühe, läßt sie noch einigemal einen Wall thun, und richtet die Barben wie die gewöhnlichen Fische an.

12. Bücking zu braten.

Man schneidet ihnen die Köpfe ab, zieht die Haut herunter, theilt sie am Rücken voneinander oder läßt sie auch ganz, und bratet sie in zergangener Butter in einer flachen Pfanne, aber nur so lange, bis sie auf beiden Seiten gelb sind, denn sie werden gern hart. Man kann auch einen Eßlöffelvoll feines Mehl nach und nach mit 4 Eiern anrühren, und von der einen Hälfte ein ganz