

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

14. Bersig zu kochen

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

dünnes Flädlein in eine flache Pfanne gießen, die Bückinge, wenn sie abgezogen, und nach beliebiger Größe geschnitten sind, hinein legen, von den Eiern darauf gießen, und dann auf beiden Seiten gelb backen. Noch anders: man kann ganz dünne Pfannkuchen backen, die Bückinge, wenn sie vorher in Butter gebraten worden sind, hinein wickeln und so auf den Tisch geben.

13. Bücking mit Eiern.

Man legt die Bückinge in laues Wasser, zieht dann die Haut ab, läßt in einer flachen irdenen Reine oder braunen Platte frische Butter zerfließen, legt die Bückinge hinein, läßt sie ein wenig anbraten, und kehrt sie um; zu 3 Bückingen versschlägt man 6 ganze Eier mit 3 Löffelvoll Rahm und einigen Löffelvoll Wasser, giebt Salz und Grünes dazu, und wenn die Bückinge umgekehrt sind, gießt man die abgerührten Eier darüber, kehrt sie aber nicht mehr um, und giebt sie gleich auf den Tisch, damit die Eier weich bleiben.

14. Bersig zu kochen.

Wenn die Bersige gepuzt, zu Stücken geschnitten und gewaschen worden sind, läßt man ein gutes Stück Butter in einer Reine zergehen, thut ganzen, geschälten Knoblauch, ganze, kleine Zwiebeln und ziemlich viel geschnittene Petersilie dazu, legt die Fische hinein, giebt Salz daran, und läßt sie langsam dämpfen. Wenn sie eine halbe Stunde gedämpft haben, thut man Mehl, ein wenig Muskatnuß und Pfeffer dazu, wendet die Fische um, läßt sie wieder dämpfen; sind sie nun bald fertig, so gießt man ein wenig Fleischbrühe oder Wasser daran, läßt die Fische vollends auskochen, und giebt sie auf den Tisch. Man kann die Bersige auch mit Sardellen- oder Buttersauce anrichten.

15. Forellen zu backen.

Man macht die Forellen todt, schneidet sie am Bauche auf, nimmt das Eingeweide heraus, schneidet den Rücken