

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

15. Forellen zu backen

[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 Butter- sauce anrichten.

15. Forellen zu backen.

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

bis zum Schwanz auf, so daß der Kopf und Schwanz ganz bleiben und der Schwanz in den Kopf gesteckt werden kann; dann salzt man sie stark, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde im Salz liegen, trocknet sie ab, bestreut sie mit Mehl, kehrt sie in Eiern um, streut geriebenes Brod darauf, backt sie rösch in heiß gemachtem Schmalz, und giebt sie heiß auf den Tisch.

16. Blau gesottene Forellen.

Man nimmt gute Forellen, schneidet sie auf, giebt aber Acht, daß man die Galle nicht verdrückt, den Rücken der Forelle schneidet man gleich los, daß sie lang bleiben; dann bereitet man einen Fisch-Sud wie zum Karpfen, giebt einen Knoblauch-Zinken darein, daß sich die Fische nicht verkochen, läßt die Forellen $\frac{1}{4}$ Stunde darin kochen, deckt ein reines Papier darüber, daß der Dunst beisammen bleibt, und läßt sie stehen, bis man sie zur Tafel geben will; man kann sie warm oder kalt geben, eine warme Sauce oder eine kalte Senf-Sauce mit Sardellen, wie schon beschrieben ist, dazu geben.

17. Forellen in der Sauce.

Nachdem die Forellen abgesotten sind, nimmt man ein Stückchen Butter in eine Reine, giebt verwiegte Petersilie, Chalotten und ein wenig Mehl dazu, und läßt es in der Butter anziehen, gießt so viel von dem Sud, worin die Forellen abgekocht sind, daran, daß die Sauce nicht zu dünn wird; beim Anrichten legt man die Forellen auf die Platte, rührt 2 Eierdotter und 2 Löffelvoll Rahm mit 1 Löffelvoll Wasser in die Sauce, richtet sie heiß über die Forellen, legt auf jede Forelle ein Zitronenscheibchen, und giebt sie gleich auf den Tisch. Man giebt die Forellen auf diese Art gewöhnlich zu Mehlspeisen.

18. Forellen auf besondere Art zu kochen.

Wenn die Forellen ausgenommen, und, wenn sie groß sind, in Stücke zerschnitten, gewaschen, eingesalzen, und