

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

16. Blau gesottene Forellen

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

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