

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

18. Forellen auf besondere Art zu kochen

[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

eine Stunde gestanden sind, schneidet man Petersilienkraut, Chalotten, Thimian, Basilikum, und einige Zehen von Knoblauch recht klein; alsdann läßt man ein Stück Butter in einer Reine zerfließen, giebt die Hälfte von dem Geschnittenen daran, und dann die Fische dazu; hernach deckt man sie zu und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde dämpfen. Dann wendet man sie um, daß sie auf der andern Seite auch dämpfen. Hernach werden sie wieder umgekehrt, 1 Löffel voll Mehl, nebst den übrigen geschnittenen Kräutern dazu gethan, und nach einer kleinen Weile etliche Löffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran gegossen, ein wenig Muskatnuß dazu gethan, die Fische vollends schnell ausgekocht, und gleich auf den Tisch gegeben.

#### 19. Forellen in Buttersauce.

Wenn die Forellen blau abgefotten sind, läßt man sie stehen und macht folgende Buttersauce dazu: man schneidet in eine Kasserole zu 4 Pfd. Forellen  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter, läßt sie aber nicht zergehen, sondern nur weich werden; alsdann rührt man einen Rührlöffelvoll Mehl und 4 bis 5 Eierdotter daran, wenn dieses miteinander recht stark gerührt worden ist, wird von der Fischbrühe daran gegossen, Zitronensaft und Muskatnuß daran gethan, und die Sauce unter beständigem Umrühren auf Kohlen so lange gelassen, bis sie anfängt zu kochen; sollte sie zu dick seyn, so kann man noch mehr von der Brühe, worin die Fische gekocht worden sind, nachgießen; sodann werden die Fische auf eine Platte gelegt, die Sauce darüber angerichtet und auf den Tisch gegeben.

#### 20. Gefüllte Forellen.

Wenn die Forellen ausgenommen sind, werden kleine Schnitte in die Haut gemacht, und sie in- und auswendig gesalzen; wenn sie eine Zeitlang im Salz gelegen haben, werden sie mit einem Gefüll von Weißbrod oder Fleisch gefüllt, auf beiden Seiten mit zergangener Butter bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, und in eine Brat-