

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

19. Forellen in Buttersauce

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

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-