Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

20. Gefüllte Forellen

urn:nbn:de:bsz:31-107321

Visual Library

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 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 abgesotten sind, läßt man sie stehen und macht folgende Buttersauce dazu: man schneidet in eine Kasserole zu 4 Pfd. Forellen 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-

pfanne, welche dick mit Butter bestrichen und mit Stöcklein belegt ist, gethan, einige Zwiebeln, Lorbeerblätter und Zitronenschalen dazu gelegt, und im Backofen so lange gebacken, bis sie gelb sind. Während dem Backen wendet man die Fische einmal um, begießt sie einigemal mit zergangener Butter, und legt sie in eine Schüssel, worin man vorher eine Sardellensauce angerichtet hat.

21. Gespickte Forellen.

Man zieht den Forellen die Haut ab, wäscht sie sauber, und spickt sie mit Speck oder Krebsschweifen; dann siedet man sie ab, und macht eine Rahmsauce mit Eiergelb frikassirt dazu. Will man sie braten, so legt man sie auf eine mit Butter bestrichene flache Platte, und läßt sie mit ein wenig Zitronensaft in einem Bratofen gelb werden; beim Anrichten muß man beobachten, daß sie nicht zerbrechen; man legt sie von der Platte auf eine andere, daß sie schön aussehen, und garnirt sie mit Zitronenscheiben.

22. Gebackene Froschschenkel.

Wenn dieselben sauber geputzt und gewaschen sind, salzt man sie stark, trocknet sie mit einem reinen Tuche ab, kehrt sie in verrührten Eiern um, streut geriebenes Brod darauf, backt sie in heißem Schmalz, und giebt sie zur Tafel.

23. Gebackene Froschschenkel anderer Art.

Wenn die Froschschenkel geputzt, gewaschen und gesalzen sind, trocknet man sie ab, und macht einen Teig dazu; zu 100 Froschschenkel nimmt man 4 Kochlöffelvoll Mehl, rührt es mit heißgemachter Milch an, rührt 2 ganze Eier und 3 Dotter, eines nach dem andern darein, giebt Salz und 1 Schmelzlöffelvoll heißgemachtes Schmalz daran, und backt sie in heißem Schmalz.