

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

21. Gespickte Forellen

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

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 Krebschweifen; dann siedet man sie ab, und macht eine Rahmsauce mit Eiergelb frifassirt 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.