

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

28. Grundeln zu backen

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

27. Grundeln auf andere Art zu sieden.

Man macht ein wenig Wein heiß, und gießt ihn über die lebendigen Grundeln; thut sie hernach in eine Pfanne, gießt Fleischbrühe, und wieder ein wenig Wein daran; thut ein Stückchen Butter, klein geschnittene Zitronenschalen und Saft, nebst ein wenig Kümmel, Pfeffer, Ingwer- und Muskatnuß dazu, und läßt sie 1 Viertelstunde kochen. Alsdann verschlägt man, wenn es $\frac{1}{4}$ Pfd. Grundeln sind, das Gelbe von 2 Eiern, rührt nach und nach die Brühe daran, und giebt sie gleich auf den Tisch.

28. Grundeln zu backen.

Wenn sie gewaschen, und im Seier wieder abgelauften sind, werden sie eingesalzen, und hernach mit einem Tuche ein wenig abgetrocknet, damit der Schleim davon kommt. Hernach wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, die Grundeln werden, so viel man auch backen will, in einer tiefen Schüssel mit Mehl umgeschwungen, in das heiße Schmalz gethan, und rösch gebacken; oder man verschlägt Eier mit Rahm, Salz und Petersilie in einem Hasen, thut die Grundeln hinein, und wenn man glaubt, daß sie sich vollgeschluckt haben, so werden sie herausgenommen, ein klein wenig abgetrocknet, mit Mehl, worunter aber Salz gemischt werden muß, bestreut, und ebenfalls mit Schmalz schön gelb und rösch gebacken.

29. Frikassirter Hecht.

Jeder Fisch muß beim Einkaufen noch lebendig seyn; man sticht den Hecht in den unteren Theil, daß das Blut herausläuft, schuppt, putzt und wäscht ihn, schneidet ihn behutsam auf, daß man die Galle nicht zerdrückt; dann nimmt man halb Wein und halb Wasser in eine Reine, giebt $\frac{1}{2}$ Glas Essig, Kräuter, Zwiebeln, Petersilie, Nägelein, und ganzen Pfeffer nach Belieben daran, und siedet den Hecht darin, bis er weich ist; dann macht man folgende Sauce dazu: man nimmt Butter in eine