

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

29. Frickasirter Hecht

[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 versschlägt 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 versschlägt 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

Reine, und läßt feinverwiegte Petersilie, Chalotten oder Zwiebeln darin dämpfen, rührt 1 Löffelvoll Mehl hinein, gießt von dem Fischsud daran, und rührt es schnell, bis die Sauce kocht, giebt einige Kapern, 2 Eierdotter mit 2 Löffelvoll Rahm abgerührt, dazu; dann legt man den Fisch auf eine Platte, gießt die zubereitete Sauce darüber, und giebt ihn heiß auf den Tisch.

### 30. Hecht mit Sauerkraut.

Man dämpft gutes Sauerkraut, das noch nicht so sauer ist, wenn es nöthig ist, so wässert man es; dann kocht man 1 Pfd. Hecht, löst die Grätheu heraus; darnach verrührt man 1 Schoppen sauern Rahm mit 4 Eierdotter und ein wenig Salz; dann bestreicht man eine Platte, die nicht leicht zerspringt, oder ein Blech, das man auf den Tisch geben kann, mit Butter, legt eine Lage Kraut darauf, eine Lage Rahm darüber, dann eine Lage Hecht darauf, und so fährt man fort, bis alles auf der Platte ist; man muß es so einrichten, daß man von dem Gerührten oben auf legt; man stellt es dann in einen Bratofen, und giebt es heiß auf den Tisch.

### 31. Hecht auf dem Roste zu braten.

Wenn der Hecht geschuppt, und am Rücken so aufgeschnitten ist, daß man ihn in der Breite auseinander legen kann, wird er gewaschen. Nach dem Waschen läßt man ihn ablaufen, salzt ihn ein, und läßt ihn 1 Stunde im Salz stehen. Dann wird ein Rost mit Butter bestrichen, der Hecht ein klein wenig mit Pfeffer bestreut, darauf gelegt, und auf Kohlen gestellt. Unter dem Braten muß man ihn etlichemal umwenden, und oft mit Butter begießen. Wenn der Fisch fertig ist, macht man eine Zitronensauce dazu, richtet sie in eine Schüssel an, legt den gebratenen Hecht darauf, und giebt ihn recht heiß auf den Tisch.