

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

31. Hecht auf dem Roste zu braten

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

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 Bratosen, 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.