

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

32. Hecht mit welscher Sauce

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

## 32. Hecht mit welscher Sauce.

Man schuppt den Hecht ab, macht in die Haut ganz kleine Schnitte, schneidet ihn der Länge nach mitten entzwei, und theilt ihn in Stücke von beliebiger Größe. Wenn er nun gewaschen ist, salzt man ihn ein, und läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde liegen. Nachher trocknet man ihn ab, daß der Schleim davon kommt; bestreicht eine Kasserole oder einen Fußhafen dick mit Butter, legt den Fisch hinein, thut fein geschnittenes Petersilienkraut und zu Scheiben geschnittene Petersilienwurzeln, Zwiebeln, ein wenig Muskatnuß und ein gutes Stück Butter, in welches zuvor 1 Löffelvoll Mehl geknetet werden muß, dazu, gießt alsdann nicht gar zu viel siedende Fleischbrühe oder Wasser darauf, und läßt den Fisch so lange kochen, bis die Sauce kurz (bis auf sehr wenig) eingekocht ist. Hernach richtet man ihn ordentlich in eine Schüssel an, daß der Kopf in die Mitte kommt, welchem man die Leber in das Maul giebt, bestreut ihn mit kleingeschnittenen Zitronenschalen, und giebt ihn auf den Tisch.

## 33. Gedämpfter Hecht mit Sardellen.

Der Hecht wird geschuppt, ausgenommen und sauber gewaschen, man kann ihn ganz lassen oder in beliebige Stücken schneiden; man nimmt Butter, verwiegte Zwiebeln, Chalotten, Petersilie und Zitronenschalen in eine Reine, und dämpft den Hecht darin. Hernach giebt man etwas geriebenes Weißbrod, Zitronensaft, Sardellen und  $\frac{1}{2}$  Glas Wein dazu, läßt dieses so in eigener Sauce kurz dämpfen, salzt und würzt es, und giebt es heiß auf den Tisch.

## 34. Gedämpfter Hecht mit Sardellen anderer Art.

Wenn der Hecht geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in der Mitte der Länge nach voneinander geschnitten worden ist, nimmt man den Rückgrad heraus, und schneidet den Hecht in Stücken eines guten Fingers breit,