

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

35. Hecht abgeschmälzter

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

der Kopf aber muß ganz bleiben. Alsdann läßt man zu 2 Pfd. Hecht  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter zerfließen, rührt 4 Loth, oder wenn man das Scharfe liebt, 8 Loth gewaschene, ausgegräthete und kleingehackte Sardellen in die zergangene Butter. Die Hälfte von diesem thut man in die Schüssel, worin man den Fisch kochen will, legt denselben hinein, reibt ein wenig Muskatnuß darauf, und bedeckt ihn mit der andern Hälfte von den in Butter gerührten Sardellen, drückt Zitronensaft daran, deckt die Schüssel fest zu, und läßt den Fisch auf Kohlen  $\frac{1}{2}$  Stunde dämpfen. Dann wendet man ihn um, drückt wieder Zitronensaft darauf, und läßt ihn vollends auskochen. Beim Anrichten wird der Kopf, nachdem man ihm die Leber ins Maul gegeben hat, in die Mitte der Schüssel gethan, die andern Stücke von dem Fisch zierlich darum gelegt, länglich geschnittene Zitronenschalen darauf herum gestreut, und so auf den Tisch gegeben.

### 35. Abgeschmälzter Hecht.

Wenn der Hecht gepuzt, ausgenommen und sauber gewaschen ist, siedet man ihn ab; dann nimmt man halb Weinessig und halb Wasser in eine Keine, thut Salz, wohlschmeckende Kräuter, Zwiebeln, Nägelein, Lorbeerblätter und Zitronenschniß dazu, legt den Hecht hinein, und läßt ihn, nachdem er groß ist, weich kochen; ist der Fisch ausgekocht, so läßt man ihn in einer irdenen Schüssel bis zum Gebrauche stehen; man kann ihn auch, ehe man ihn kocht, in Stücken zerschneiden. Will man den Fisch zu Tische geben, so schmälzt man ihn mit geriebenem Brod oder Zwiebeln in heißem Schmalz ab, und giebt ihn heiß auf den Tisch.

### 36. Gespickter Hecht.

Man nimmt einen schönen Hecht, schneidet behutsam die Haut ganz herunter, den Rückgrad heraus, daß der Fisch ganz bleibt; dann spickt man ihn mit Speck, nimmt noch 2 kleine Hechte, und spickt sie auf dieselbe Art,