

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

41. Gezopfter Hecht am Spieß zu braten

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

## 40. Gezopfter Hecht mit Sardellen.

Man siedet den Hecht in gesalzenem Wasser. Wenn er auf einem Deckel abgelaufen ist, so zopft man ihn in kleine Stückchen, und sucht alle Gräthen sorgfältig heraus. Dann legt man ihn in eine tiefe, zinnerne Schüssel, thut gewaschene, ausgegräthete, kleingehackte Sardellen, ein Stück frische Butter, Wein, kleingeschnittene Zitronenschalen und Saft, geriebenes Brod, ein wenig gestoßenen Pfeffer und Muskatnuß dazu, läßt es miteinander  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, und richtet es an. Auf 1 Pfd. Hecht rechnet man 2 Loth Sardellen, eines halben Hühnereies groß Butter, ein kleines Trinkglas voll Wein, und einen Löffel voll geriebenes Brod.

## 41. Hecht am Spieß zu braten.

Wenn der Hecht gepußt, ausgenommen und gesalzen ist, so läßt man ihn ganz, und steckt ihn an ein Spieß, bratet ihn ganz langsam am Feuer, und begießt ihn mit Butter und Zitronensaft; dann bratet man die Leber in Butter, und wenn der Hecht gebraten ist, so legt man ihn auf eine Platte, giebt ihm die Leber ins Maul, gießt die Bratenbutter an den Hecht, und giebt ihn heiß auf den Tisch.

## 42. Häringe zu braten.

Man legt die Häringe 12 bis 24 Stunden ins Wasser, wäscht sie dann einigemal aus frischem Wasser heraus, oder wenn man die Häringe geschwinder gebraucht, kann man sie 4 Stunden in süße Milch, und nachher noch 4 Stunden in frisches Wasser legen; wenn sie darnach gewaschen sind, läßt man sie gut ablaufen, bestreicht einen Rost mit Butter, legt die Häringe darauf, und läßt sie auf Kohlen langsam braten; man muß sie aber öfters umkehren, und auf beiden Seiten mit Butter bestreichen. Man giebt sie gewöhnlich zu saurem Kraut oder Erbsen auf den Tisch.