

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

43. Häring zu backen

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

## 43. Häringe zu backen.

Diese werden ausgenommen und wie die vorigen in Milch, darnach in Wasser gelegt. Wenn sie genug gewässert und abgelauten sind, werden sie ausgegräthet, und sowohl der Länge nach, als auch überzwerche in Stücke von beliebiger Größe geschnitten; dann wird ein Teig von Eiern, Mehl, ein wenig Salz, Wein oder Milch wie ein dicker Flädleinteig angemacht, die Häringe darin umgewendet, und in gut heißgemachtem Schmalze schön gelb gebacken.

## 44. Kabliau.

Man legt den Kabliau 24 Stunden in Regenwasser, setzt ihn darnach mit gesalzenem Regenwasser zum Feuer und läßt ihn abkochen; dann macht man folgende Sauce dazu: es wird zum Kabliau für 2 bis 3 Personen ein Schoppen Fleischbrühe oder Wasser mit einer Handvoll geschnittener Petersilie in einem kleinen Hasen  $\frac{1}{4}$  Stunde gesotten; dann wird ein Stück Butter von der Größe eines Hühnereies mit 1 Löffelvoll Mehl durchgeknetet, nach und nach 3 Eierdotter dazu gerührt, die siedende Brühe daran gegossen, und unter stetem Umrühren so lange auf dem Feuer gelassen, bis es dick werden will, dann über den Fisch angerichtet. Man kann auch 1 Löffelvoll Kapern und ein wenig Muskatnuß zu dieser Brühe gebrauchen.

## 45. Karminaten von Fischen.

Man nimmt Fleisch von Fischen, Chalotten, Zwiebeln, Zitronenschalen, Petersilie, ein vorher eingeweichtes Kreuzerbrod, verwiegt dies alles recht fein, giebt Salz und Pfeffer dazu, und wenn alles recht fein ist, so rührt man 2 Eier daran, formirt sie wie Kalbskarminaten, macht von Nudelteig eine Form wie ein Kalbsbein dazu, kehrt sie in verrührten Eiern um, bestreut sie mit geriebenem Brod, backt sie in Butter in einer Dmelettsfanne, und giebt sie an einem Fasttag zum Gemüse.