

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

47. Gebackene Karpfen

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

## 46. Karpfen blau zu sieden.

Man nimmt einen Karpfen von 2 Pfd., schuppt ihn, schneidet ihn auf, nimmt das Eingeweide heraus, und wäscht ihn recht rein; dann thut man Wasser, 1 Glas Essig und 1 Glas Wein in eine Fischpfanne, giebt Salz, Lorbeerblätter, Nägelein, Petersilienkraut, Zwiebeln, Esdragon und sonstige Kräuter nach Belieben daran, siedet diesen Sud einige Minuten, legt dann den Karpfen hinein, läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde schnell kochen, stellt ihn von dem Feuer und läßt ihn im Sud liegen. Man kann ihn warm oder kalt geben.

## 47. Gebackener Karpfen.

Wenn der Karpfen abgeschuppt, gewaschen und zu Stücken zerschnitten worden ist, so macht man der Länge nach kleine schiefe Schnitte in die Haut, salzt jedes Stück und läßt sie, wenn es die Zeit leidet, 1 Stunde, auch weniger, liegen. Alsdann wäscht man mit einem reinen Tuche das Schleimige vom Fische ein wenig ab, legt ihn auf einen Deckel, und bestreut jedes Stück mit Mehl, worunter ein klein wenig Salz gethan ist, recht stark, backt solche in heiß gemachtem Schmalz nicht gar zu schnell, aber recht rösch, legt sie in eine irdene Schüssel auf Brodschnitten, daß das Fette vom Fische abläuft. Dies ist bei allen gebackenen Fischen zu beobachten. Wenn man, nachdem der Fisch gebacken ist, sauber gereinigtes Petersilienkraut in das heiße Schmalz wirft, das man aber nur einen Augenblick darin lassen darf, so kann man den gebackenen Fisch beim Anrichten damit bestreuen. Es sieht schön aus, und läßt sich auch essen. Auf diese Art kann man auch Forellen und Hechte backen. Wenn die Fische groß sind, so werden sie ganz gelassen, hin und wieder kleine Schnitte in die Haut gemacht, hernach frumm gebogen und so ganz gebacken. Man kann die Fische auch, statt des oben gedachten Mehls, mit Erbsenmehl bestreuen.