

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

49. Karpfen in eigener Sauce

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

## 48. Karpfen in einer Sauce.

Man nimmt einen Karpfen, so groß man ihn gebraucht, schneidet denselben auf, nimmt das Eingeweide heraus, und sucht behutsam die Galle abzulösen; dann nimmt man das Blut heraus und giebt es auf einige Tropfen Weinessig, schneidet den Karpfen in beliebige Stücke, setzt in einer Pfanne oder Kasserole halb Essig und halb Wasser auf das Feuer, giebt einige zerschnittene Zwiebeln, Zitronenschalen, einige Stücke Petersilienwurzeln und feingeschnittenen Selleri dazu. Wenn dieses gut zusammen aufkocht, giebt man die Karpfenstücke sammt dem Eingeweide, nebst einem Stück Butter darein, und läßt nun alles gut und langsam auskochen. Wenn es beliebt, kann man auch etwas Hausbrodrinde damit aufkochen lassen. Vor dem Anrichten giebt man das Blut, nebst einem Stückchen Zucker dazu, läßt es noch ein wenig damit aufkochen, und richtet sodann den Karpfen, sammt den Wurzeln zur Tafel an. Wenn diese Sauce nicht dick genug ist, so kann man mit einem Stückchen Zucker, einer Nuß groß Schmalz und 1 Löffelvoll Mehl ein braunes Eingebrenn machen, und solches darin verkochen lassen.

## 49. Karpfen in eigener Sauce.

Wenn der Karpfen geschuppt, zu Stückchen geschnitten und gewaschen worden ist, wird eine Kasserole oder ein Fußhafen dick mit Butter bestrichen, dann mit etlichen Löffelvoll Mehl der Boden des Geschirrs bestreut. Auf dieses werden kleingeschnittene Chalotten, oder kleine, ganze Zwiebeln gestreut, und wenn es 2 Pfd. Fische sind, auf die Zwiebeln ein halber, ausgegrätheter, klein geschnittener Häring, oder 4 Loth Sardellen, 1 Eßlöffelvoll Kapern, ein wenig fein zerschnittene Petersilie und Zitronenscheiben gelegt, hernach der Fisch. Wenn die Zitrone bitter ist, wird nur die Schale davon abgeschnitten, der Saft davon ausgedrückt und das Ausgedrückte

weggeworfen. Hat der Fisch Rogen, so muß dieser in die Mitte gelegt werden. Oben auf den Fisch legt man noch eines Hühnereies groß Butter, welche aber in kleine Stückchen zerschnitten werden muß, gießt etwas sauern Rahm und ungefähr 6 Löffelvoll Fleischbrühe oder Wasser, und halb so viel Essig dazu, deckt den Fisch zu und läßt ihn auf Kohlen langsam kochen, bis man sieht, daß er sich von den Gräthen ablöst. Sollte gar wenig Brühe daran seyn, so kann noch etwas mehr, aber wenigstens  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten, daran gegossen werden. Man kann auf diese Art Hechte, Forellen und Barben zurichten.

#### 50. Karpfen in schwarzer Sauce.

Wenn der Karpfen geschuppt ist, muß man ihn sauber waschen, hernach zuerst am Bauche aufschneiden, das Eingeweide heraus nehmen, die Galle davon thun und den Fisch etlichemal in einer Schüssel mit Essig auswaschen, um das Blut zu bekommen. Oder man kann auch den Karpfen mit einem spitzigen Messer in den Schwanz unterhalb der Flosse stechen, bei den Ohren nehmen, in die Höhe heben, und das Blut in ein kleines Geschirr, worin Essig ist, laufen lassen; dann wird aber auch der Bauch erst nachher aufgeschnitten. Diesen Essig sammt dem Blute thut man in ein kleines Geschirr, und hebt ihn auf, bis man den Fisch kochen will. Alsdann schneidet man den Fisch in Stücke, streut nach Gutdünken Salz darauf, so, daß der Fisch nicht zu herb wird, und läßt sie etliche Stunden liegen, damit der Fisch desto schmackhafter werde. Hernach röstet man in einer eisernen Pfanne, worin man den Fisch kochen will, zu 2 Pfd. Fischen 3 gute Rührlöffelvoll Mehl, in heißgemachtem Schmalze, recht dunkelbraun, rührt es mit kaltem Wasser an, thut 2 bis 3 Lorbeerblätter, 2 ganze Zwiebeln, viel kleingeschnittene Zitronenschalen, ein wenig gestoßenen Pfeffer und Nägelein dazu; legt den Fisch in diese Brühe, gießt das mit Essig ausgewaschene Blut dazu,