

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

51. Karpfen mit Blut gedünstet

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

und läßt ihn zugedeckt 1 Viertelstunde kochen. Alsdann versucht man die Sauce; wenn man gerade Knoblauch hat, und 1 oder 2 Zehen davon zu dem Fische in die Pfanne wirft, so macht es der Brühe einen recht angenehmen Geschmack. Will man die Brühe recht schwarz haben, so darf man nur etliche dörre, welsche Nüßkerne mitkochen lassen, so wird die Sauce davon kohlschwarz. Wenn man die Nüßkerne nicht gern mit zu Tisch giebt, können sie beim Anrichten, da die Brühe ohnedem durch einen Seier auf den Fisch gegossen werden muß, weggethan werden. Sobald der Fisch vom Feuer gethan wird, kann man Kapern nach Belieben dazu thun, oder dieselben, wenn der Fisch schon auf der Schüssel gelegt ist, darauf herunistreuen, und die Sauce darüber anrichten. Man giebt gewöhnlich an Fastragen zu diesem schwarzen Fische Knöpflein von weißem Brode.

51. Karpfen mit Blut gedünstet.

Man macht den Karpfen auf, wie vorhin beschrieben, damit man das Blut rein bekommt, schuppt ihn, und schneidet ihn in beliebige Stücke; man kann das Eingeweide, wenn die Galle behutsam davon abgelöst ist, auch dabei lassen, bestreut den Karpfen mit ein wenig Salz, giebt in eine Reine ein Stück Butter, ein wenig kleingeschnittene Zwiebeln auf den Boden, den Karpfen darauf, ein wenig Weinessig, Pfeffer, einige Gewürznägelein, Zitronenschalen und Lorbeerblätter darein, läßt dann den Karpfen mit dieser Zuthat dünsten, wendet die Stücke einmal um, und wenn man glaubt, daß sie bald ausgedünstet sind, so giebt man ein wenig Erbsensud darauf, macht mit einem Stück Schmalz, einem Stück Zucker und 1 Löffelvoll Mehl ein braunes Eingebrenn, giebt es hinein, läßt es noch ein wenig damit kochen, giebt vor dem Anrichten das Blut von dem Karpfen daran, läßt es noch einmal damit aufwallen, richtet den Fisch auf die Schüssel, und die Sauce darüber an.