

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

53. Karpfen oder andere Fische auf französische Art

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

## 52. Karpfen oder andere Fische zu backen.

Man schuppt, putzt und wäscht die Fische ab, schneidet sie auf, nimmt das Eingeweide heraus, schneidet sie in gehörige Stückchen, salzt sie und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde im Salz stehen; dann trocknet man mit einem Tuche das Schleimige ab, kehrt jedes Stück in Mehl um, dann in verrührten Eiern, streut geriebenes Brod darauf, und backt sie in ganz heißem Schmalz recht rösch, wenn das Schmalz nicht recht heiß ist, so werden die Fische fett; wenn sie alle gebacken sind, so nimmt man grüne Petersilie, und läßt sie in einer Minute in ganz heißem Schmalz rösch backen, streut sie auf die gebackenen Fische, und giebt sie heiß auf den Tisch. Die gebackene Petersilie kann man bei allen Fischen und Fröschen anwenden.

## 53. Karpfen oder andere Fische auf französische Art.

Man schneidet die Fische, welche von jeder Gattung seyn können, nachdem sie abgeschuppt sind, in gehörige Stücke, salzt sie gut, spritzt ein wenig Weinessig darüber, und läßt sie ein wenig stehen. Hernach setzt man eine Pfanne oder Kasserole mit rothem Wein und ein wenig Wasser auf, giebt einige zerschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganze Nägelein, ganzen Pfeffer und Zitronenschalen daran. Wenn dieses zusammen kocht, giebt man die Fische dazu, und läßt sie darin weich kochen, und legt die Fische auf die Schüssel. In den Sud legt man ein Stück Zucker, auf Zitronen gerieben, ein Stückchen Butter, mit 1 Eßlöffelvoll Mehl vermengt, läßt es zusammen einkochen, läßt es durch ein Sieb auf den Fisch laufen, und giebt ihn zur Tafel.

## 54. Krebse zu sieden.

Die Krebse werden gewaschen, hernach in Wasser und ein wenig Essig, worin man ein Stückchen Butter wie eine Nuß groß, Petersilie und Salz thut,  $\frac{1}{4}$  Stunde