

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

66. Gefüllte Schnecken

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

Glas Wein, einige Lorbeerblätter, einen Zehen Knoblauch, und wenn es nicht sauer genug ist, ein wenig Essig dazu; beim Anrichten rührt man das Blut von dem Fisch in die Sauce, daß sie nicht zu sauer wird, nachdem der Essig beschaffen ist, muß man sich darnach richten. Man giebt ihn in einer Pastete oder besonders zu Tische.

### 65. Schlegel von Fischen in der Form eines Rehschlegels.

Man nimmt Fische nach Belieben, reinigt sie, nimmt das Fleisch davon, achtet aber darauf, daß keine Gräthen dazwischen bleiben; dann nimmt man Schnecken, weich abgekochte Morcheln und Kräuter, wie man sie zum Abkochen der Fische gebraucht, Chalotten und Zitronenschalen, und verwiegt dies alles mit den Fischen recht fein; dann dämpft man 4 Kreuzerbrode, welche vorher eingeweicht und wieder ausgedrückt sind, nebst etwas Grünem in Butter, rührt 6 Eierdotter daran, das Verwiegte darunter, giebt Salz daran, wirkt alles recht durcheinander, und formirt diese Farce wie einen Rehschlägel; dann schneidet man von Nudelsteig Stückchen wie Speck zum Spicken, spickt den formirten Schlegel damit, und backt ihn auf einer flachen, mit Butter bestrichenen Platte in einem Ofen, begießt ihn hernach mit sauern Rahm, und bereitet eine gute Sauce dazu von Sardellen, Kapern und Rahm, und legt einige Zitronenrädchen oben darauf; beim Anrichten muß man besorgt seyn, daß der Schlegel schön ganz auf die Platte zu liegen kommt.

### 66. Gefüllte Schnecken.

Man wäscht die Schnecken recht reinlich, und kocht sie in gesalzenem Wasser. Zu 50 Schnecken nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter, 4 Loth Sardellen, Salz, Chalotten, Petersilie und ein Stückchen Zitronenschale, verwiegt dieses alles mit 1 geriebenen Eipfel, und knetet es mit der Butter recht durch. Wenn die Schnecken weich gekocht sind, so zieht man sie mit einer Gabel aus den Häuschen

heraus, putzt dieselben recht sauber, und füllt von der angemachten Butter etwas hinein, wäscht und putzt dann die Schnecken, und thut sie wieder in die Häuschen, giebt von der Butter wieder oben darauf, und stellt sie so auf eine Platte, daß sie nicht umfallen und daß nichts heraus läuft, läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde in einem Ofen braten und giebt sie zu Wirsching- oder Sauerkraut zu Tisch.

#### 67. Geschlammte Schnecken.

Man wäscht die Schnecken, setzt sie mit kaltem Wasser und ein wenig Salz zum Feuer, und läßt sie weich kochen; wer es liebt, kann sie mit den Häuschen auf den Tisch geben, oder man nimmt sie aus den Häuschen heraus, giebt Essig, Del, Salz, Pfeffer, 1 Löffelvoll Senf und kleingeschnittenes Grünes daran, und giebt sie warm auf den Tisch.

#### 68. Stockfisch zu wässern.

Beim Einkaufen des Stockfisches muß man darauf sehen, daß er schön weiß ist. Er wird mit einem Hammer geklopft und eine Nacht in fließendes Wasser gelegt, aus diesem wieder herausgenommen, und in eine helle Lauge 12 Stunden, und wenn diese nicht stark ist, 18 Stunden lang gelegt. Diese wird weggeschüttet und fließendes oder frisches Brunnenwasser darüber gegossen. So läßt man den Fisch liegen, nur muß man an jedem Tage das Wasser abgießen, und wieder frisches daran schütten. Wenn er 24 Stunden im Wasser gelegen hat, kann man zum erstenmal davon kochen; das Uebrige aber 8 Tage, in täglich frisch aufgegoßnenem Wasser aufbewahren. Der Stockfisch kann auch, ehe man ihn in frisches Wasser legt, zu Stücken geschnitten, und diese mit einem Faden zusammengebunden werden, damit sie nicht zerfallen.

#### 69. Stockfisch zu kochen.

Man setzt gewässerten Stockfisch mit lauem Wasser an das Feuer, läßt ihn dabei stehen, bis er anfängt zu