

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

82. Fischknopf

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

Knopf, und was nicht auf die Platte geht, trägt man besonders auf. In diesen Knopf kann man auch $\frac{1}{4}$ Pfd. abgezogene und recht feingewiegte Mandeln nehmen.

82. Fisch = Knopf.

Zu diesem ist Hechtfleisch am besten; wenn der Fisch sauber gepuzt, ausgenommen und mit Salz eingerieben ist, läßt man ihn 1 Stunde liegen, wischt ihn mit einem Tuch recht sauber ab, thut Haut und Gräthen davon, verwiegt das Fleisch so fein als möglich, nebst 1 Zwiebel, etwas Petersilie und Zitronenschale; dann thut man das Verwiegte, sammt dem Gelben von 2 hartgesottenen Eiern und eines Hühnereies groß Butter in einen Mörser, stößt es recht fein, nimmt es hernach in eine Schüssel, rührt es mit 4 bis 5 ganzen Eiern recht schaumig ab, thut Salz und Muskatnuß dazu, bestreicht eine Form oder ein Tuch mit Butter, füllt das Angerührte darein, bindet das Tuch zusammen, und läßt es 1 Stunde in kochendem Wasser schnell fortsieden; zur Sauce legt man ein Stück Butter in eine Reine, läßt 1 Löffelvoll Mehl darin anziehen, gießt Fleischbrühe, und an Fasttagen Wasser- oder Erbsenbrühe daran, legt eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, etwas Petersilie, einen Zitronenschnitt und den Hechkopf sammt der Leber dazu, und läßt dieses $\frac{1}{2}$ Stunde langsam fortkochen; hernach legt man etliche abgefottene Morcheln darein, legt den Knopf auf eine Platte, die Morcheln darauf herum, und gießt die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber.

83. Fleisch = Knopf.

Man verwiegt $\frac{1}{4}$ Pfd. gebratenes Kalbfleisch, thut ziemlich Zitrone, Petersilie, Zwiebeln und Knoblauch darunter, rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 5 bis 6 Eiern ab, thut das Verwiegte darein, reibt 1 Milchbrod daran, giebt 1 Glas süßen Rahm, Salz und Muskatnuß dazu, füllt alles in eine mit Butter bestrichene Form, läßt es in