

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

7. Gebratene Austern

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

beln, Chalotten und Petersilie nach Belieben in eine Reine, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, thut hernach den Aal hinein, läßt ihn darin kochen bis er weich ist, schüttet ihn dann in eine Schüssel, deckt ihn zu und macht folgende Sauce: man läßt frische Butter in einer irdenen Reine zergehen, rührt von dem Sud, worin der Aal gesotten hat, daran, giebt 2 Loth fein verwiegte Sardellen und Kapern dazu, und rührt dieses auf dem Feuer bis es kocht; beim Anrichten nimmt man 2 Eierdotter, 2 Eßlöffelvoll Rahm, 1 Eßlöffelvoll Wasser und einen Zitronenschnitz in eine Schüssel, rührt die Sauce heiß daran, legt den Aal auf die gehörige Platte, gießt die Sauce darüber und giebt ihn heiß auf den Tisch.

5. Gebackener Aal.

Wenn der Aal abgezogen, zu Stücken geschnitten ist, kleine Schnitte in die Stücke gemacht, sie eingesalzen, und 1 Stunde im Salze gelegen sind, so trocknet man sie ab, kehrt sie in Mehl um, und backt sie aus heißgemachtem Schmalze langsam, aber recht rösch heraus. Man giebt diesen Aal mit Zitronen, wie den gebratenen, auf den Tisch. Den Aal kann man auch mit Salzwasser so lange, bis er weich ist, absieden, kalt werden lassen, und hernach erst backen, so ist er geschwinder fertig.

6. Fischen.

Man siedet sie zuerst blau ab; indessen läßt man ein Stück Butter zerfließen, wendet 1 Kochlöffel voll Mehl darin um, gießt 1 Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, auch von dem Sud, worin man sie abgekocht hat, so viel man braucht, giebt noch ein Stückchen von einer Zitrone und das nöthige Salz dazu, läßt die Sauce 1 Stunde kochen, und gießt sie über die Fische. Die Fischen werden auf die nämliche Art zubereitet.

7. Gebratene Austern.

Man putzt die Austern außen mit einem Tuche sauber