

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

10. Barben zn backen

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

ab, bricht mit einem Messer die Schalen auf, giebt aber Acht, daß die Sauce nicht herausläuft; dann löst man die Austern mit dem Messer von der Schale ab, thut das Unreine davon, und legt sie in die untere Schale zu der Brühe; dann thut man in jede Schale ein wenig Butter, streut ein wenig geriebenes Brod dazu, stellt sie auf einen Rost mit Kohlen, und läßt sie stehen, bis sie anfangen zu kochen, drückt auf jede Auster Zitronensaft, stellt sie sammt den Schalen auf eine Platte, und giebt sie gleich auf den Tisch.

8. Falsche Austern.

Sauber gewaschene Austernschalen werden stark mit Butter bestrichen und mit Semmel ausgestreut; man nimmt ein sauber gewaschenes Kalbshirn oder Kalbsbrischen, schneidet daraus Stücke von der Größe einer Auster, salzt sie und wendet sie in geriebenem Brod um, reibt Muskatnuß darauf, stellt sie auf einen Rost mit Kohlen, läßt sie langsam braten, und drückt Zitronensaft darauf.

9. Allerlei Fische auf allgemeine Art.

Wenn die Fische abgeschuppt sind, werden sie gewaschen, hernach am Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, mit Salz und Pfeffer gerieben, und in- und auswendig mit Butter bestrichen. Alsdann wird Salbei sowohl in die Fische gesteckt, als auch auswendig mit einem Faden umbunden; während dem Braten kehrt man die Fische um, und bestreicht sie öfters mit einem in Butter eingetauchten Pinsel. Man kann sie mit Zitronensauce oder Essig und Del auf den Tisch geben.

10. Barben zu backen.

Die Barben werden gepuht, wenn sie groß sind, in Stücken geschnitten; wenn sie aber klein sind, zieht man ihnen einen Faden durch die Nase und den Schwanz, und bindet den Kopf und Schwanz zusammen, daß sie im Backen krumm bleiben; dann macht man kleine Schnitte