

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

64. Schleien in Blut

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

machen, und damit auf den Tisch geben, oder auch eine Buttersauce darüber machen.

62. Salmen zu braten.

Man wäscht den Salmen recht sauber, schneidet die Haut dünn herunter, spickt ihn mit Speck, salzt ihn, und, wenn man will, reibt man ihn mit Gewürz ein, nimmt Butter auf eine flache irdene Platte, legt den Fisch darauf, giebt Lorbeerblätter und Basilikum dazu, läßt Zitronensaft darauf tröpfeln, und stellt ihn in einen Ofen. Man muß ihn aber während dem Braten öfters umwenden und immer wieder frisches von dem Gesagten daran thun; wenn der Fisch fertig ist, so legt man ihn auf eine Platte, bestreut ihn mit zerschnittenen Zitronenschalen, und giebt ihn auf den Tisch.

63. Seefisch zu backen.

Man schuppt und wäscht dieselben, schneidet sie auf, nimmt das Eingeweide heraus, salzt sie gut, kehrt sie in Mehl, darnach in verrührten Eiern um, bestreut sie mit geriebenem Brod oder Parmesankäse, backt sie rösch in heiß gemachtem Schmalz, und giebt sie auf den Tisch.

64. Schleien in Blut.

Man nimmt lebendige Schleien, aber keine Rogen, die Milchlinge haben eine Narbe am Bauche, woran man sie beim Einkaufen erkennen kann; man tunkt sie in heißes Wasser, damit man mit einem Messer das Schleimige davon schaben kann, wenn sie abgeschleimt sind, so schneidet man sie am Bauche auf, nimmt das Eingeweide heraus, und wäscht sie mit Essig aus; sind sie klein, so läßt man sie ganz, sind sie groß, so schneidet man sie in beliebige Stücke, und salzt sie; dann nimmt man in eine Reine ein Stückchen Butter, röstet 1 Kochlöffelvoll Mehl und etwas geriebenes Brod darin, gießt Fleischbrühe, oder an einem Fasttag Wasser daran, kocht den Fisch in dieser Sauce, giebt Gewürz nach Belieben, ein