

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 400. Grillirte Hechte.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

Reg. 29. 4) Mit Cappern, brauner Butter, nemlich die Butter braun gemacht und denn einige Löffel voll Cappern darein geworfen, und solches überher gegeben. 5) Mit durchgestrichenen Aepfeln, die Aepfel werden gemacht wie bey den Ochsenzungen, nach Reg. 192. solche erstlich in die Schüssel gethan und den Hecht darauf gelegt, oder die Aepfel um den Hecht, wie es einem beliebt. NB. Mit einem guten sauren Kohl auch also.

Regula 400.

Grillirte Hechte.

Die Hechte muß man abschuppen, und wo sie etwas groß sind, so muß man sie reißen, ein paar mal durchschneiden und fein einfärben, die kleinen läßt man ganz und färbet sie auch ein, denn mit Salz besprenget und etwas damit stehen lassen, denn abgewischt, in Butter umgekehrt, mit geriebenem Brodte, Salz, Pfeffer und gehackter Petersillie besireuet und auf einem Rost gebraten, denn eine Sardellen = Sose dazu gemacht, nach Reg. 29. Auch kann man die Remolade = Sose nach Reg. 50. dabey geben.

Regula 401.

Gebackene Hechte ordinair.

Die Hechte werden vorher geschuppt, gerissen und in mittelmäßige Stücke geschnitten, fein eingefärbet und mit Salz eingesprenget, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehrt, und in heißer gelb-brauner Butter abgebacken, denn angerichtet und die heiße Butter mit Citronsaft darüber gegeben.

Regula