

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 411. Gebackene Karutschen.

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

Regula 409.

Karpfen oder Hechte farciret.

Wie man Karpfen, Hechte und andere Fische farciren muß, solches ist angezeigt nach der 58. Regel, denn so bestreicht man eine Tortenpfanne wie auch die farcirten Fische mit Butter, bestreuet sie mit geriebenem Brodt, und backet sie denn unten und oben mit Feuer; so kann man sie in Suppen gebrauchen, und auch als ein Gericht mit allerhand Sosen geben, welche man beliebet, als weiße und braune Cappersose nach der 26. und 27. Regel, Cardellenose nach der 29. Regel, Auster- und Muschelse nach der 30. und 31. Regel, ein fein Ragout von Fischwerk nach der 45. Regel, und so ferner wie man will.

Regula 410.

Gekochte Karutschen.

Die Karutschen werden geschuppt, denn ausgenommen, daß man die Galle nicht zerreiße, und wo sie groß sind, so kann man sie einmal in der Mitten durchschneiden, sonst nur ganz lassen, und ein paarmal einfärben, in Wasser und Salz abkochen, und so kann man sie geben mit aufgezogener Butter und fein gehackter Petersillie, und ein wenig Muskatblumen darein, oder auch mit einer Rohmose nach der 33. Regel, und auch andern Fischsosen, welche man beliebet.

Regula 411.

Gebackene Karutschen.

Die Karutschen werden gleichfalls geschuppt, ausgenommen, rein abgewischt und auf beyden
Z
Seiten

Seiten fein eingefärbet, mit Salz eingesprenget und ein wenig damit stehen lassen, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehrt und in heißer gelbbrauner Butter abgebacken; wenn man sie anrichtet, so giebt man die braune Butter darüber, und so man will, so setzt man eine halb durchgeschnittene Citrone dabey.

Regula 412.

Gefochte Barse.

Die Barse werden geschuppt, ausgenommen und auf beyden Seiten ein paarmal eingefärbet, denn abgewaschen, mit Wasser und Salz abgekocht, und denn mit Sosen gegeben, welche man beliebet.

Regula 413.

Gestofte Barse mit Muscheln. Item: Mit Austern auch also.

Die Barse abgeschuppt, ausgenommen und ein paarmal eingefärbet, mit Salz ein wenig eingesprenget, hernach abgetrocknet und in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne gelegt mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, fein geriebenem Brodte, Muskatblumen, rohe ausgemachte und denn klein gehackte Muscheln, Wein und ein wenig Wasser, alles daran und verdeckt gekocht, denn auch etliche Muscheln recht naturell abgekocht, den Bart abgemacht und zuletzt mit dabey gethan, denn noch ein wenig durchgekocht, und mit dem Salz recht gemacht; so ist es ein schön Gericht. Beym Anrichten muß man behende damit umgehen, daß man die Barse nicht zerbricht.

Regula