

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 414. Gefüllte Barse.

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

Regula 414.

Gefüllte Barse.

Die Barse muß man gleichfalls abschuppen, die scharfen Flossfedern am Rücken und beym Bauch behende abschneiden, denn mit einem spitzen Messer an beyden Seiten das Fleisch von dem Rückgrade ablösen, und also heraus schneiden, daß der Bars ganz bleibt, denn wird das Eingeweide beym Rücken herausgenommen, und mit einer Farce von Fischen, welche man nach Reg. 10. verfertigen kann, wieder gefüllt und zugeheftet, denn in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne gelegt, mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, fein geriebenem Brodte, Muskatblumen, Citronen, Wein und ein wenig Wasser, denn zugedeckt und also gekocht; von der übrigen Farce kann man kleine länglichte Fricadellen oder Klümpchen machen, solche einmal vorher aufkochen lassen, und zuletzt mit dabey gethan, auch frische abgekochte oder eingemachte Muscheln, Austern, Krebschwänze, oder etwas gröblich durchgehackte Morcheln und Champion, auch einige Anschowis oder ein Stückchen Heering mit einem Stückchen Butter und einer Zwiebel ganz fein gehackt, alles daran gethan, was man von obigen haben kann, ein wenig damit durchgekocht; so hat man ein recht schönes Gericht.

Regula 415.

Gefüllte Barse auf einem Rost gebraten, mit einer Coullige.

Die Barse werden eben so präpariret und gefüllt,