

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 417. Blau abgekochte Forellen naturell.

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

füllt, als vorher, denn in Butter umgekehret und mit fein geriebenem Brodt bestreuet, und denn Papier mit Butter bestrichen, ein jeder Bars besonders eingewickelt und auf einem Rost gar gebraten, denn so macht man von dem Abfall der Fische und einem kleinen Stückchen Schinken ein wenig kräftige Coullige als zu den gespickten Hechten, nach Regula 394. und wenn solche durchgestrichen ist, ein wenig durchgehackte Morcheln, Trüffel und Champion darein, damit ein wenig durchgekocht, solches denn in eine Schüssel gegeben, von den Barsen das Papier abgemacht und herum gelegt.

## Regula 416.

## Gebackene Barsen.

Die werden auch abgeschuppt, ausgenommen, abgewaschen, fein eingefärbet und mit Salz eingesprenget, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehret, in heißer gelbbrauner Butter abgebacken, und eine Citrone übergedrückt.

## Regula 417.

## Blau abgekochte Forellen naturell.

Wenn man schöne lebendige Forellen hat, so werden selbige bey dem Bauch ausgenommen, mit Weinessig angeblauet, und so lebendig in kochend Wasser und Salz hinein geworfen; man kann ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, Petersillie und ganzen Pfeffer vorher mit in das kochende Wasser thun, und also die Forellen gar kochen, so werden sie recht blau und schön, denn hinsetzen,  
daß

daß sie in der Suppe kalt werden, mit Petersillie anrichten und Weineßig dabey geben.

## Regula 418.

## Marginirte Forellen, oder Forellen in Gallert.

Man kann die Forellen wie vorher recht blau und schön abkochen, und denn besonders nach Reg. 63. ein wenig scharfen Gallert machen, so viel als ohngefähr nöthig seyn mag, und, wenn man die Forellen anrichtet, mit dem Gallert zierlich garniren, oder man koche etwas geraspeltten Hirschhorn ein paar Stunden mit etwas Wasser, solches denn abgekläret, und wenn man die Forellen ausgezogen hat, so thut man sie in ein Geschirr mit ein wenig Salz, ganzen Negelein und Muskatblumen, Lorbeerblättern und Citronen, und denn Weineßig, Wein und das abgeklärte Hirschhornwasser darauf, daß sie bedeckt sind, und damit gar gekocht, denn aufgelegt, und die Suppe durch einen Sieb darauf, so wird es ein Gallert; was man von der Suppe übrig hat, solches gießt man allein, damit kann man hernach garniren.

## Regula 419.

## Auf einem Rost gebratene marginirte Forellen.

Wenn man Forellen hat, die nicht mehr lebendig sind, selbige werden auch im Abkochen nicht blau, also kann man sie nur ausnehmen, ein wenig mit Salz besprengen, hernach abtrocknen, in Butter umkehren, und auf einem Rost gar braten, denn angerichtet, und wenn sie kalt sind, mit etwas be-