

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Maggi's Fisch-Kochbüchlein**

**Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>**

**Berlin W. ; Singen (Amt Konstanz), [ca. 1920]**

Barbe (Flußfisch).

**urn:nbn:de:bsz:31-51923**

man die Austern zum Frühstück mit holländischem Käse, Brot und Butter und gibt Zitronenviertel daneben. Die Austern müssen sehr kalt serviert werden. Austernfreunde schätzen das Austernwasser sehr. Beim Diner gibt man die Austern vor der Suppe und reicht nur Zitronenviertel dazu. Man rechnet 6 bis 8 Austern für jeden Gast.

**12. Gebratene Austern mit Spinat.** Nachdem man 36 Austern vorsichtig geöffnet, von den Bärten befreit und aus der Schale gelöst hat, zieht man sie durch Eigelb, welches man mit etwas Zitronensaft, wenigen Tropfen Maggi's Würze und einem Löffel Austernwasser verrührt hat, wendet sie in Paniermehl oder gestoßenen Brotkrumen um, brät sie in frischer Butter hellbraun, beträufelt sie mit einigen Tropfen Zitronensaft und gibt sie als Beilage zu Spinat oder jungen Erbsen zur Tafel.

Zum Braten kann man die amerikanische Auster verwenden, die weniger kostspielig ist.

**13. Austern in der Schale gebacken.** Bereitungsdauer 20 Minuten. Man öffnet die Austern, befreit sie vom Bart, löst sie aus der Schale und macht sie nur in ihrem eigenen Wasser auf dem Feuer steif, ohne daß sie ins Kochen kommen. Ein wenig Petersilie, Champignons und Schalotten hackt man fein, wäscht alles im Zipfel einer Serviette aus, drückt es aus und schwitzt es in etwas guter Butter. Dann streut man ein wenig Mehl darauf, gibt eine Prise Pfeffer hinzu, füllt mit dem Austernwasser und etwas Fleischbrühe auf und kocht dergestalt eine kurze Sauce, die man vom Feuer nimmt und mit einigen Tropfen Maggi's Würze und Zitronensaft verrührt. In dieser Sauce schwenkt man die Austern um. Die Schalen werden gut gereinigt und erwärmt. Dann füllt man die Austern hinein, je 2 oder 3 in eine Schale, überstreut sie leicht mit frischgeriebener weißer Semmelkrume, tropft zerlassene Butter darüber und bäckt sie einen Augenblick im heißen Ofen, um sie dann sogleich zu geben.

## Barbe (Flußfisch).

(Laichzeit April und Mai; ist stets eßbar, beste Zeit die kalten Monate.)

**14. Barben in grüner Sauce.** 2 Kilo für 6 Personen, Bereitungsdauer 1½ Stunden. Die Barben werden geschuppt und ausgenommen, gut gespült, mit Salz ein-

gerieben und in Stücke geschnitten. Alsdann läßt man 1 Liter Wasser mit etwas Salz, gestoßenem Pfeffer, einer zerschnittenen Zwiebel und einigen Petersilienwurzeln gut durchkochen, legt die Fischstücke mit 100 Gramm Butter zugleich hinein, läßt sie darin weich kochen, verrührt einen Löffel Mehl mit etwas Milch oder Sahne, gibt es zu der Fischbrühe, fügt vor dem Anrichten noch gehackte Petersilie und 8 Tropfen Maggi's Würze hinzu und reicht das Fischgericht heiß mit Salzkartoffeln zu Tisch.

15. **Barben auf Regensburger Art.** Beim Schlachten wird das Blut in Essig aufgefangen. Die sauber hergerichteten Fische teilt man in 3 Finger breite Portionsstücke, salzt sie und legt sie in den mit reichlich Wurzelwerk gekochten Fischsud, um sie darin gar zu machen. Die Sauce wird aus hellbrauner Mehlschwitze mit Fischsud und Braunbier zu gleichen Teilen bereitet, durchgekocht, nach Pfeffer abgeschmeckt, vom Feuer genommen, mit einigen Tropfen Maggi's Würze verfeinert, mit dem Blut vermennt und über die Fischstücke gegossen.

Eine Garnitur von Perlzwiebeln macht sich gut. Als Beilage gibt man leichte Semmelknödelchen oder in Butter geschwenkte Kartoffeln.

16. **Barbe gebraten.** Für 4—6 Personen. Bereitungsdauer  $\frac{3}{4}$  Stunden. Die etwa 1 Kilo schwere Barbe wird ausgenommen, geschuppt, gut gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet. Um das Garwerden zu erleichtern, macht man auf dem Rücken 5—6 leichte Einschnitte. Eine lange, möglichst schmale irdene Schüssel, die sich gleichzeitig zum Servieren eignet, streicht man dick mit Butter aus und streut eine mittelgroße Zwiebel, Schalotten und 100 gr rohe Champignons — alles grob gehackt — darüber. (Die Champignons können zur Not auch wegbleiben.) Hierauf legt man den Fisch, würzt ihn mit Salz und Pfeffer, gibt  $1\frac{1}{2}$  Glas guten Weißwein darunter und pflückt 50 gr Butter in kleine Stückchen darüber. So bringt man das Ganze ins Kochen, setzt dann die Schüssel in den heißen Ofen und läßt den Fisch unter öfterem Begießen 35—40 Minuten braten. Fünf Minuten vor dem Anrichten gießt man die Brühe in eine kleine Kasserolle ab und zieht sie mit 50 gr Butter sowie 6 Tropfen Maggi's Würze auf, gießt sie über den Fisch, stellt diesen 3—4 Minuten ganz vorne in den Ofen, damit er etwas glänzend wird, und trägt ihn sogleich auf.