

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Blei (Süßwasserfisch).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

Salzwasser gekocht, in welchem man zuvor mit einem Stück Butter einige ganze Pfefferkörner, ziemlich viel kleine Petersilienwurzeln und einige Petersilienstengel hat weich kochen lassen. Man legt die Petersilienwurzeln beim Anrichten zwischen die Barsche in eine Schüssel und bringt die Fische mit der Brühe, worin sie gekocht wurden und der man 8–10 Tropfen Maggi's Würze hinzugefügt, recht heiß zur Tafel und gibt zierliche Butterbrötchen oder einen Auflauf von Kartoffelmus mit braungebackener Kruste dazu.

Diesen Auflauf bereitet man von zwei Pfund gekochten und auf einem Reibeisen geriebenen Salzkartoffeln, die man mit 90 Gramm Butter, etwas Muskatnuß und 3 ganzen Eiern leicht durchrührt und in einer Auflaufform bei mäßiger Ofenwärme langsam zu schöner Farbe bäckt.

Bartgrundel (Flußfisch).

Siehe unter Schmerle.

Blaufelchen (Flußfisch).

Gehört zur Gattung der Renken, lebt in den Alpenseen Süddeutschlands. Sein Fleisch ist von besonderem Wohlgeschmack. Zubereitung wie die der Forelle.

21. **Blaufelchen auf Schweizer Art.** Den geschuppten, ausgenommenen und ausgewaschenen Fisch trocknet man ab, salzt ihn ein und läßt ihn eine Weile stehen, legt ihn dann in eine flache Bratpfanne, gibt Butterflöckchen und reichlich feingehackte Petersilie darüber, läßt auf beiden Seiten schön Farbe nehmen, gießt ein Glas Weißwein dazu, läßt noch 10 Minuten dünsten und umkränzt den Fisch beim Anrichten mit in Butter geschwenkten Salzkartoffeln. Den Bratfond kocht man mit etwas Zitronensaft einmal auf, vollendet ihn im Geschmack mit wenigen Tropfen Maggi's Würze und gießt diese pikante Sauce über den Fisch.

Blei (Süßwasserfisch).

(Wird auch Bleihe, Blicke und Plötze genannt. Immer eßbar.)

22. **Bleie** werden wie Karpfen blau gekocht und mit brauner Butter, die mit Maggi's Würze im Geschmack gehoben ist, oder mit Meerrettich angerichtet; man kann sie auch wie Bierkarpfen zubereiten.