

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Maggi's Fisch-Kochbüchlein**

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

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

Brasse (Flußfisch).

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

## Brasse (Flußfisch).

(Auch Bresse oder Brachse genannt. Ist am wohl-  
schmeckendsten im März und April.)

23. **Brassen** werden in gleicher Weise wie Karpfen zubereitet.

## Bricke.

Siehe unter Neunauge.

## Bückling (Seefisch).

(Auch Bücking oder Pökling genannt.)

24. **Bücklinge mit Spiegeleiern.** 8—10 geräucherte Bücklinge werden abgehäutet, sorgfältig entgrätet und in einem Stückchen gebräunter Butter leicht gebraten. Dann schlägt man 6 Spiegeleier darauf, würzt sie, wenn erstarrt, mit etwas Salz und weißem Pfeffer, tropft auf jeden Eidotter einen Tropfen Maggi's Würze und reicht das Gericht recht heiß zur Tafel.

## Butte, gewöhnliche (Seefisch).

(Auch Goldbutte, Glattbutt oder Platteis genannt. Gehört zur Familie der Schollen, deren Zubereitungsarten auch für die Butten passen. Beste Zeit Oktober bis Juni.)

25. **Butte gebacken.** 2 Kilo Butten für 6 Personen, Bereitungsdauer 1 Stunde. Die Butten werden nach dem Schuppen auf der weißen Seite ausgenommen, Kopf und Flossen abgeschnitten, gut gespült und mit Salz eingerieben. Alsdann reibt man sie mit einem reinen Tuch ab, zieht sie durch verquirtes Eigelb, wendet sie in Paniermehl um, brät sie schnell auf starkem Feuer in Butter oder Schmalz hellbraun, beträufelt sie mit etwas Zitronensaft und gibt sie recht heiß zur Tafel. Man reicht eine pikante Sauce (siehe Saucenrezepte S. 76 u. ff.) oder Kartoffelsalat dazu.

26. **Butte gekocht.** Die Butten werden in gleicher Weise wie oben vorbereitet, in Salzwasser mit einigen Pfefferkörnern und einer Zwiebel gar gekocht, dann kocht man die Fischbrühe mit 2 Eßlöffeln Mehl, die mit 2 Eßlöffeln Butter verrührt sind, zu einer sämigen Sauce, gibt feingehackte Petersilie und 8—10 Tropfen Maggi's Würze hinzu und serviert den Fisch in der Sauce mit Salzkartoffeln.