

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Maggi's Fisch-Kochbüchlein**

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

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

Butte, gewöhnliche (Seefisch).

**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, Glatbutt 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 verquirltes 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.

Gekochte Butten sind vorzüglich als Krankenkost, doch läßt man alsdann Zwiebeln und Pfeffer bei der Zubereitung fort.

**27. Butte auf brasilianische Art.** 2 Kilo werden gut gesäubert, abgespült und mit Salz eingerieben. Nach einer halben Stunde trocknet man die Fische ab, kocht sie langsam in Bouillon gar, in die man zuvor 2 kleine Cayenne-Pfefferschoten gelegt und leicht zerdrückt hat. Sobald der Fisch gar, aber nicht zu weich gekocht ist, zieht man den Topf vom Feuer, verrührt in die Brühe einen Eßlöffel Weizenmehl, das man mit etwas Butter glatt gerührt hat, läßt die Sauce noch einige Minuten ziehen, fügt 1 gutes Stück frische Butter und 8 bis 10 Tropfen Maggi's Würze daran, rührt feingehackte Petersilie mit der Sauce durch und gibt die Speise heiß zur Tafel. Man serviert Salzkartoffeln und Reis dazu. Brasilianer ziehen nachstehenden Brei vor, der aus dem gröblich gemahlten Mehl der Maniokwurzel in folgender Weise bereitet wird: Man schüttet  $\frac{1}{2}$  Pfund Maniokmehl in eine Gemüseschüssel, pflückt 2 Eßlöffel frische Butter in kleine Stückchen, streut dieselben über das Mehl und rührt dieses mit kochender Bouillon und 10 Tropfen Maggi's Würze zu einem dicklichen Brei, glättet denselben, garniert ihn mit Butterstücken und gibt ihn mit dem Fisch zur Tafel.

## Dorsch (Seefisch).

(Dorsch wird vom Oktober bis April gegessen, in der warmen Jahreszeit ist er nicht gut.)

**28. Dorsch gekocht.** Der Dorsch ist ein sehr zarter Seefisch und wird, nachdem er gereinigt, von Schuppen, Flossen und Eingeweiden befreit ist, in passende Stücke geschnitten oder im Ganzen gelassen und in scharf gehaltenem Wasser 4—5 Minuten gekocht; besser ist, man läßt ihn nur aufkochen und dann 10 Minuten auf der heißen Herdplatte ziehen, legt alsdann die Dorschleber in das Fischwasser und gibt dieselbe mit dem Fisch heiß zur Tafel. Man reicht eine Mostrich-Sauce oder gebräunte, mit einigen Tropfen Maggi's Würze verfeinerte Butter und heiße Salzkartoffeln dazu.

**29. Dorsch mit Curry - Sauce.** Bereitungsdauer 1 Stunde. 6 Personen. 2 Kilo Dorsch werden sauber zurechtgemacht, ausgenommen, gesalzen, in Stücke zerlegt und in kochendem Wasser, dem eine Mohrrübe und