

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Dorsch (Seefisch).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

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

eine Zwiebel beigefügt sind, gar gekocht. Dann nimmt man den Fisch aus dem Wasser, läßt ihn abtropfen, richtet ihn an und reicht folgende Sauce dazu: 2 Eßlöffel Reis werden in wenig Wasser gar gekocht und durch ein Sieb getrieben. Aus 50 Gramm Butter und 50 Gramm Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, rührt sie mit dünner Fleischbrühe, aus $\frac{1}{2}$ Maggi's Bouillon-Kapsel mit kochendem Wasser bereitet, glatt und gibt das Reispüree hinein. Man läßt die Sauce mit Salz und einem Teelöffel Curry-Pulver gut durchkochen. Sind die Zutaten mit der Sauce gut durchgekocht, so zieht man diese zurück, quirlt 3 Eigelb dazu, rührt 10 Tropfen Maggi's Würze hinein, reicht die Sauce zum Fisch und gibt Salzkartoffeln oder Reis dazu.

30. Dorsch mit Travemünder Sauce. Bereitungsdauer $\frac{1}{2}$ Stunde. 6—8 Personen. 2—3 Kilo Dorsch werden in Stücke gehauen und mit kaltem Salzwasser zum Kochen gebracht. Man läßt den Fisch einige Minuten abkochen und zieht den Topf dann zurück. Unterdessen hat man aus 50 Gramm Mehl und ebensoviel Butter eine weiße Mehlschwitze bereitet, rührt dieselbe mit Fleischbrühe zu einer kräftigen, sämigen Sauce, würzt sie mit Salz und einigen Pfefferkörnern, läßt sie aufkochen, nimmt sie dann vom Feuer und rührt 12 Tropfen Maggi's Würze hinein. Nun richtet man die Fischstücke, die man mit einem Sieblöffel aus dem Wasser gehoben hat, mit Petersilie verziert auf einer Schüssel an und reicht die Sauce dazu. Man gibt stets die Dorschleber mit zur Tafel.

31. Dorsch mit Sauerkraut. Bereitungsdauer 3 bis 4 Stunden. 6 Personen. Ein gehäufte Suppenteller voll Sauerkraut wird mit etwas Fett, kochendem Wasser und einigen Wacholderbeeren gar gekocht, worauf man es herausnimmt und auf einem Sieb die Brühe abtropfen läßt. 2 Kilo Dorsch löst man von Haut und Gräten und schneidet ihn roh in fingerlange, dicke Streifen, welche man salzt und pfeffert. In einer runden Stiefpfanne läßt man 50 Gramm Butter braun werden, gibt die Stücke hinein und brät sie gar und braun. Nun schichtet man das Sauerkraut abwechselnd mit den Fischstücken in eine Auflaufform, gießt $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne darüber, bestreut die Speise mit geriebenem Käse und bäckt sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Bratofen. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, verrührt die Sauce mit 6—8 Tropfen Maggi's Würze und richtet das Gericht an.

32. **Dorsch-Frikandellen.** Das Dorschfleisch wird von den Gräten gelöst und fein gehackt; dann nimmt man 2 Pfund von diesem Gehackten und setzt es mit $\frac{1}{8}$ Pfund Butter und $\frac{1}{4}$ Liter süßer Sahne auf das Feuer und läßt es einmal aufkochen, gibt 3 eingeweichte und wieder gut ausgedrückte alte Brötchen und 3 ganze Eier dazu und rührt solange, bis sich die Masse vom Topfe loslöst. Nachdem diese abgekühlt ist, gibt man noch 3 Eier und $\frac{1}{4}$ Pfund kalte, zu Schaum gerührte Butter und 10 Tropfen Maggi's Würze dazu, rührt alles gut miteinander durch, formt die Masse zu Frikandellen, bäckt diese in Butter braun und reicht sie mit Kartoffelsalat zu Tisch.

Im übrigen können die Rezepte für Kabeljau und Schellfisch auch für den Dorsch Anwendung finden.

Elritze (Flußfisch).

Siehe unter Rümpchen.

Felchen (Süßwasserfisch).

Siehe unter Blaufelchen.

Flunder (Seefisch).

(Gehört zur Familie der Schollen.)

33. **Flundern mit Steinpilzsauce.** 6 Personen. 4 bis 6 frische Flundern werden vorgerichtet, in der Breite halbiert, aus Haut und Gräten gelöst, gesalzen und in Butter und etwas Weißwein gedünstet. Einige frische Steinpilze werden geputzt, gewaschen, klein geschnitten und mit einem Stückchen Butter, gehackter Petersilie, Zitronensaft, etwas Salz und weißem Pfeffer 10 Minuten gedämpft. Dann gibt man sie, mit einigen Eßlöffeln guter weißer Sauce vermischt, an die Dämpfbrühe der Fischfilets, die man vorher ausgelegt hat, hebt die Sauce mit einigen Tropfen Maggi's Würze, verdünnt, wenn nötig, noch mit etwas Weißwein und gießt sie unpassiert über die Flunderfilets.

34. **Flundern mit Thymiansauce.** Kochdauer $\frac{1}{2}$ Stunde. 6 Personen. 2 Kilo Fische werden geschuppt und gut gereinigt. Man schneidet den Kopf und die Flossen ringsherum ab, reibt die Fische tüchtig mit Salz ein und begießt sie mit etwas heißem Essig. Nach einer Viertelstunde legt man die Flundern in leicht gesalzenes, kochendes Wasser, läßt sie darin ziehen, bis sie gar sind, nimmt sie dann mit dem Sieblöffel heraus, richtet