

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Garneele oder Granate.

urn:nbn:de:bsz:31-51923

Wasser, Essig und Salz. Alsdann läßt man einen Löffel Butter zergehen, legt die Schenkel mit einigen fein geschnittenen Schalotten und etwas Salz hinein und dämpft sie gut zugedeckt beinahe gar. Dann streut man etwas Mehl darüber, gibt kräftige Bouillon, Muskatblüte und einige entkernte Zitronenscheiben hinein, läßt die Froschschenkel vollends weich werden, zieht die Sauce mit Eidottern ab, fügt nach Geschmack Maggi's Würze hinzu, legt kleine Fleisch- oder Weißbrotklößchen hinein und gibt das Ragout mit gerösteten Brotschnitten zur Tafel.

40. Froschschenkel gebacken. Für 4—6 Personen (als Gemüse-Beilage). Bereitungsdauer $\frac{3}{4}$ Stunden. 2 $\frac{1}{2}$ Dutzend Froschschenkel werden sauber hergerichtet, abgetrocknet, mit 10 Gramm Salz und einer Prise gestoßenem Pfeffer bestreut und mit dem Saft einer halben Zitrone beträufelt. So läßt man sie 1 Stunde stehen. Inzwischen vermennt man 1 Glas Weißwein mit 120 Gramm Mehl, verquirlt ein ganzes Ei und 2 Eigelb mit einem Teelöffel Maggi's Würze, mischt dies nebst 5 Gramm Salz und 2 Löffeln bestem Olivenöl unter das Mehl und rührt daraus einen dickflüssigen Ausbackteig. Da hinein legt man die Froschschenkel und hebt sie dann mittels einer Bratengabel einzeln in dampfend heißes Backfett, um sie darin rasch von beiden Seiten goldbraun werden zu lassen. Während sie auf Löschpapier abtropfen, läßt man in dem Fett 1 Bündchen Petersilie groß backen und garniert damit die Froschschenkel beim Anrichten.

Garneele oder Granate.

41. Die Garneelen werden lebend in brausend kochendes, stark gesalzenes Wasser geschüttet. Damit das Wasser nicht zu kochen aufhört, hält man ein glühendes Eisen hinein. Man unterscheidet Nordsee- und Ostsee-Garneelen. Die ersteren sind größer.

Garneelen sind sehr beliebt für den Frühstücks- oder Abendtisch. Man löst sie aus der Schale und verwendet sie alsdann auch zum Garnieren für Blumenkohl oder Spargel, indem man sie als Kranz rund herum legt oder mit dem Gemüse leicht vermischt und mit einigen Tropfen Maggi's Würze würzt.

42. Garneelen-Pasteten (auf holländische Art). Man löst 1 Pfund Garneelen aus den Schalen und stellt sie zugedeckt zurück. Alsdann schwitzt man 2 Eßlöffel Mehl

in guter Butter auf gelindem Feuer, gibt soviel Weißwein dazu, daß es eine gebundene, dickliche Sauce gibt, fügt 10—12 Tropfen Maggi's Würze hinzu, ebenso einige feingeschnittene Champignons, legiert die Masse mit 2 Eigelb und schüttet die abgelösten Garneelen hinein, fügt einige Tropfen Zitronensaft und etwas Muskatnuß hinzu, schmeckt nach Salz ab, füllt nun kleine Pastetenformen damit und läßt dieselben bei gelinder Ofenwärme etwa zehn Minuten backen.

Man gibt diese Pastetchen heiß zu Bouillon oder zum Tee zur Abendtafel und kann sie, falls erwünscht, nochmals erwärmen und auch mit geriebenem Parmesankäse bestreuen.

43. Garneelen-Croquetten. 6 Personen. Bereitungsdauer $\frac{3}{4}$ Stunden. Aus 50 Gramm Butter und 60 Gramm Mehl bereitet man eine dicke Mehlschwitze, verrührt sie mit 2 Eigelb und $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm, läßt die Sauce aufkochen, zieht sie vom Feuer, mischt 1 Teelöffel Maggi's Würze gut darunter, dann 60 Gramm geriebenen Parmesankäse und schließlich 1 Suppenteller voll aus den Schalen gelöster Garneelen, rührt alles gut durcheinander, schüttet die Masse auf eine flache Schüssel und stellt sie kalt. Wenn sie starr geworden ist, formt man davon daumendicke Würstchen, die man in Ei taucht, in Zwiebackskrumen umwendet und in Butter oder gutem Backfett braun bäckt, um sie, mit Petersilie garniert, nach der Suppe oder als Beilage zum Gemüse aufzutragen.

44. Garneelen oder Granaten als Salat. Kresse oder Schnittsalat wird sorgfältig abgespült und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Alsdann verrührt man das Gelbe von 2 hartgekochten Eiern mit feinem Speiseöl, fügt Essig, etwas Weißwein, gestoßenen Pfeffer, Salz sowie eine Prise Zucker und 10—12 Tropfen Maggi's Würze dazu, verrührt alles gut, gibt vor dem Anrichten den Salat und 1 Pfund aus den Schalen gelöste Garneelen gut gemischt in eine Salatschüssel, übergießt dieselben mit der vorbereiteten Sauce und streut das feingehackte Weiße der Eier leicht darüber. Vor dem Gebrauch rührt man den Salat mittels Salatlöffels und Gabel nochmals gut durch und reicht Weißbrotschnittchen dazu.

Goldbutte (Seefisch).

Siehe unter Butte.