

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Maggi's Fisch-Kochbüchlein**

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

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

Gründling (Süßwasserfisch).

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

## Gründling (Süßwasserfisch).

(Am schmackhaftesten vom Juli bis September.)

45. **Gründlinge gebacken.** Die Gründlinge werden gut gereinigt, man schneidet Kopf und Schwanz fort, zieht die Eingeweide heraus, spült gut ab und trocknet sie mit einer Serviette ab. Alsdann kehrt man sie in Mehl und Salz um, zieht sie durch gequirktes Ei, brät sie in Butter recht groß und goldbraun und gibt sie mit einer pikanten Sauce (siehe Saucen-Rezepte Seite 76 u. ff.) oder mit Kartoffelsalat zur Tafel.

## Grünknochen (Seefisch).

Siehe unter Hornhecht.

## Hecht (See- und Flußfisch).

(Am besten vom September bis Ende Januar; im Juli und August gut, dagegen wenig empfehlenswert im März und April.)

46. **Hecht gekocht, mit Maître d'hôtel-Sauce.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Ein 2—2½ Kilo schwerer Hecht wird sauber geschuppt, ausgenommen, mit Salz eingerieben und in Wasser, dem man eine halbe Maggi's Bouillon-Kapsel und etwas Essig zugesetzt hat, mit etwas Suppenkraut, 2 Zwiebeln, Salz, 1 Stückchen Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern gar gekocht. Inzwischen löst man die Leber vorsichtig aus dem Eingeweide, hüte sich aber dabei, die Galle zu verletzen, und läßt sie im Fischwasser gar kochen.

Maitre d'hôtel-Sauce: Zur Sauce hackt man ein Bündchen Petersilie, etwas Estragon und Kerbel recht fein, kocht diese Kräuter in Wasser auf, kühlt sie in kaltem Wasser ab, läßt sie abtropfen und mischt sie mit einem Stückchen kalter Butter. Dann bereitet man eine weiße Grundsauce von Butter und Mehl, verkocht diese mit der Brühe zu einer seimigen Sauce, fügt etwas Cayenne-Pfeffer und Sardellenbutter hinzu, rührt sie durch ein Sieb und vermischt sie mit der Kräuterbutter, läßt die Sauce wieder heiß werden, aber nicht kochen, zieht sie mit 2 Eidottern ab, verfeinert noch mit 8—10 Tropfen Maggi's Würze und gibt sie mit Salzkartoffeln zu dem Fisch, dem man die Leber beigelegt hat, recht heiß zu Tisch.